BKD 9480 X

Gebrauchsanweisung

Handleiding

Blomberg

Wir bitten Sie, die in diesem Heft enthaltenen Anweisungen aufmerksam durchzulesen, die helfen Ihnen, bei der Nutzung Ihres Dampfgarers gute Ergebnisse zu erzielen.

BEWAHREN SIE DIE DOKUMENTATION DIESES GERÄTES AUF, UM KÜNFTIG IN IHR NACHSCHLAGEN ZU KÖNNEN.

Halten Sie die Gebrauchsanleitung immer griffbereit. Falls Sie das Gerät Dritten überlassen, stellen Sie ihnen auch die entsprechende Betriebsanleitung zur Verfügung!

Hinweise zum Umweltschutz

Entsorgung der Verpackung

Die Verpackung ist mit einem Grünen Punkt gekennzeichnet.

Benutzen Sie geeignete Behältnisse, um alle Verpackungsmaterialien, wie Pappe, Styropor und Folien, zu entsorgen. Auf diese Weise wird die Wiederverwertung der Verpackungsmaterialien gewährleistet.

Entsorgung von stillgelegten Geräten

Die europäische Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) sieht vor, dass die elektrischen Haushaltgeräte nicht im normalen Abfallfluss des festen Stadtmülls entsorgt werden dürfen.

Die außer Betrieb gesetzten Geräte müssen getrennt abgeholt werden, um den Anteil der Rückgewinnung und Wiederverwendung der Werkstoffe, aus denen sie bestehen, zu optimieren und um potentielle Schäden für die Gesundheit der Menschen und die Umwelt zu vermeiden. Das Symbol, welches aus einem mit einem Kreuz durchgestrichenen Müllcontainer besteht, ist auf sämtlichen Erzeugnissen anzubringen, um so an die Verpflichtung der separaten Abholung zu erinnern.

Die Verbraucher haben sich mit den lokalen Behörden bzw. den Verkaufsstellen in Verbindung zu setzen, um Informationen über den Ort einzuholen, der zur Lagerung der alten elektrischen Haushaltsgeräte geeignet ist.

Machen Sie Ihr Gerät unbrauchbar, bevor Sie es entsorgen. Ziehen Sie das Netzkabel heraus, schneiden Sie es ab und entsorgen Sie es.

Inhaltsverzeichnis

Installationsanleitung **3**
Vor der Installation 3
Nach der Installation 3
Sicherheitshinweise **4**
Beschreibung des Gerätes **6**
Grundeinstellungen **7**
Anfangseinstellungen 7
Uhr einstellen 7
Uhr ausblenden/anzeigen 7
Wasserhärte einstellen 8
Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung 8
Grundfunktionen **9**
Dampfgaren 100 ºC 9
Dampfgaren 90 ºC 9
Dampfgaren 80 ºC 10
Dampfgaren 60 ºC 10
Dampfgaren 40 ºC 11
Auftauen 11
Wasser einfüllen **12**
Während des Betriebes... ..... **13**
Unterbrechung eines Kochvorgangs 13
Änderung der Parameter 13
Einen Kochvorgang löschen 13
Ende eines Kochvorgangs 13
Tabellen und Tipps **14**
Anwendung des Zubehörs 14
Reinigung und Wartung des Geräts **19**
Reinigung des Innenraums 19
Seitengitter aushängen 19
Die Gerätetür herausnehmen 20
Entkalkung 21
Geeignetes Entkalkungsmittel 21
Entkalkung 22
Stirnseite 23
Garraum 23
Zubehör 23
Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun? **24**
Lampenwechsel 24
Technische Eigenschaften **25**
Funktionsbeschreibung 25
Anzeigen 25
Spezifikation 25
Garantiebedingungen **26**
Einbau **52**

DE

Installationsanleitung

Vor der Installation

Überprüfen Sie, dass die Versorgungsspannung, die auf dem Typenschild angegeben ist, mit Ihrer Netzspannung übereinstimmt.

Öffnen Sie die Tür und entnehmen Sie **alle Zubehörteile** sowie das Verpackungsmaterial.

Achtung! Die Vorderseite des Gerätes kann mit einer **Schutzfolie** versehen sein. Ziehen Sie diese Folie vor der ersten Benutzung des Gerätes vorsichtig ab, indem Sie an deren Unterseite beginnen.

Vergewissern Sie sich, dass das Gerät nicht beschädigt ist. Überprüfen Sie, ob die Tür richtig schließt und ob die Innenseite der Tür sowie die Stirnseite des Innenraumes nicht beschädigt sind. Benachrichtigen Sie den Kundendienst im Falle von vorhandenen Schäden. Im Falle von vorhandenen Schäden, Benachrichtigen Sie den Kundendienst. Die Telefonnummer finden Sie auf der Rückseite dieses Heftes.

BENUTZEN SIE DAS GERÄT NICHT, falls das Netzkabel oder der Stecker beschädigt ist, falls das Gerät nicht richtig funktioniert bzw. wenn es Schäden erlitten hat oder heruntergefallen ist. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Setzen Sie sich gegebenenfalls mit dem Kundendienst in Verbindung. Telefonnummer auf der Rückseite dieses Heftes.

Stellen Sie das Gerät auf eine ebene und stabile Fläche. Das Gerät darf nicht in der Nähe von Heizelementen, Radios und Fernsehgeräten aufgestellt werden.

Vergewissern Sie sich während der Installation, dass das Netzkabel nicht mit Feuchtigkeit, scharfkantigen Gegenständen und der Rückseite des Gerätes in Berührung kommt, denn die hohen Temperaturen können das Kabel beschädigen.

Achtung: Nach der Aufstellung des Gerätes ist der Zugang zum Stecker zu gewährleisten.

Nach der Installation

Das Gerät ist mit einem Netzkabel und einem Stecker für Einphasenstrom ausgestattet, 230-240V ~ 50Hz.

Im Falle eines Daueranschlusses ist das Gerät von einem qualifizierten Techniker zu installieren. In diesem Falle hat der Anschluss an einen Stromkreis mit einem Unterbrecher für sämtliche Pole, mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten, zu erfolgen.

ACHTUNG: DAS GERÄT MUSS UNBEDINGT GEERDET WERDEN.

Der Hersteller und die Wiederverkäufer lehnen jegliche Haftung für eventuelle Schäden **ab**, die Personen, Tieren oder Sachen zugefügt werden, falls die Nichtbeachtung der vorliegenden Installationsanleitung festgestellt wird.

Das Gerät funktioniert nur, wenn die Tür richtig geschlossen ist.

Säubern Sie vor der ersten Benutzung das Geräteinnere und die Zubehörteile gemäß den Hinweisen zur Reinigung unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

Während der Installation sind die getrennt mitgelieferten Anleitungen zu befolgen.

Sicherheitshinweise

- **Achtung!** Lassen Sie das Gerät nicht unbeaufsichtigt arbeiten.
- **Achtung!** Falls Sie Rauch oder Feuer bemerken, dann halten Sie die Tür geschlossen, um die Flammen zu ersticken. Schalten Sie das Gerät ab und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder unterbrechen Sie die Stromversorgung des Gerätes.
- Überhitzte Fette und Öle können sich leicht entzünden. Erhitzen Sie deshalb kein Öl und Fett im Garraum. Versuchen Sie niemals brennendes Fett oder Öl mit Wasser zu löschen (Explosionsgefahr)! Ersticken Sie die Flammen mit einem feuchten Tuch und halten Sie alle Türen und Fenster geschlossen.
- **Achtung!** Benutzen Sie keinen hochprozentigen Alkohol zum Garen im Gerät. Es kann zu einer Überhitzung der Lebensmittel führen, Explosionsgefahr!
- **Achtung!** Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) geeignet, die nicht im vollen Besitz ihrer körperlichen, sensorischen und geistigen Fähigkeiten sind. Benutzer, denen es an Erfahrung und Kenntnis des Geräts mangelt oder die nicht in die Verwendung des Geräts eingewiesen wurden, müssen durch eine Person überwacht werden, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist. Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kinder müssen überwacht werden, um sicher zu stellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.Benutzen Sie die Kindersicherung.
- Während des Gebrauches kann das Gerät sehr heiß werden. Bitte seien Sie vorsichtig und vermeiden Sie jeglichen Kontakt mit den Heizkörpern im Innenraum des Gerätes. **VERBRENNUNGSGEFAHR!**
- **Vorsicht!** Zugängliche Teile können während des Gebrauches heiß werden. Kinder sind vom Gerät fernzuhalten.
- Achtung! Wenn Sie die Tür während oder nach dem Kochvorgang öffnen, können heißer Dampf und Wassertropfen aus dem Gerät entweichen. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.
- **Vorsicht!** Klemmen Sie nie die Netzkabel anderer elektrischer Geräte in die heiße Gerätetür ein. Die Isolierung des Kabels kann schmelzen. **Kurzschlussgefahr!**

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist lediglich für den Hausgebrauch bestimmt!

Dieses Gerät ist für die Zubereitung der Lebensmittel im Haushalt geeignet. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden, die durch ungeeigneten oder unzulässigen Gebrauch entstehen.

Wenn Sie den Hinweisen gemäß vorgehen, dann vermeiden Sie Schäden am Gerät und sonstige gefährliche Situationen:

- Verdecken oder verstopfen Sie die Belüftungslöcher und -schlitze nicht.
- Bewahren Sie keine Gegenstände im Gerät, die bei unbeabsichtigtem Einschalten eine Gefahr darstellen können.
- Nutzen Sie das Gerät nicht als Speisekammer.
- Gießen Sie keinen Branntwein (z.B. Brandy, Whisky, Schnaps, usw.) über die warmen Speisen. Explosionsgefahr!
- Zubehör wie Roste und Backbleche usw. werden im Garraum sehr heiß. Benutzen Sie Topflappen.
- Um Verbrennungen zu vermeiden, tragen Sie immer Küchenhandschuhe, beim Umgang mit Geschirr und Gefäßen wenn Sie das Geräteinnere berühren.
- Stützen oder setzen Sie sich nicht auf die geöffnete Gerätetür. Das kann Schäden besonders im Bereich der Scharniere hervorrufen. Die Tür hält maximal 8 kg aus.
- Die Roste halten einer Höchstbelastung von 8 kg stand. Überschreiten Sie diese Belastung nicht, um Schäden zu vermeiden.

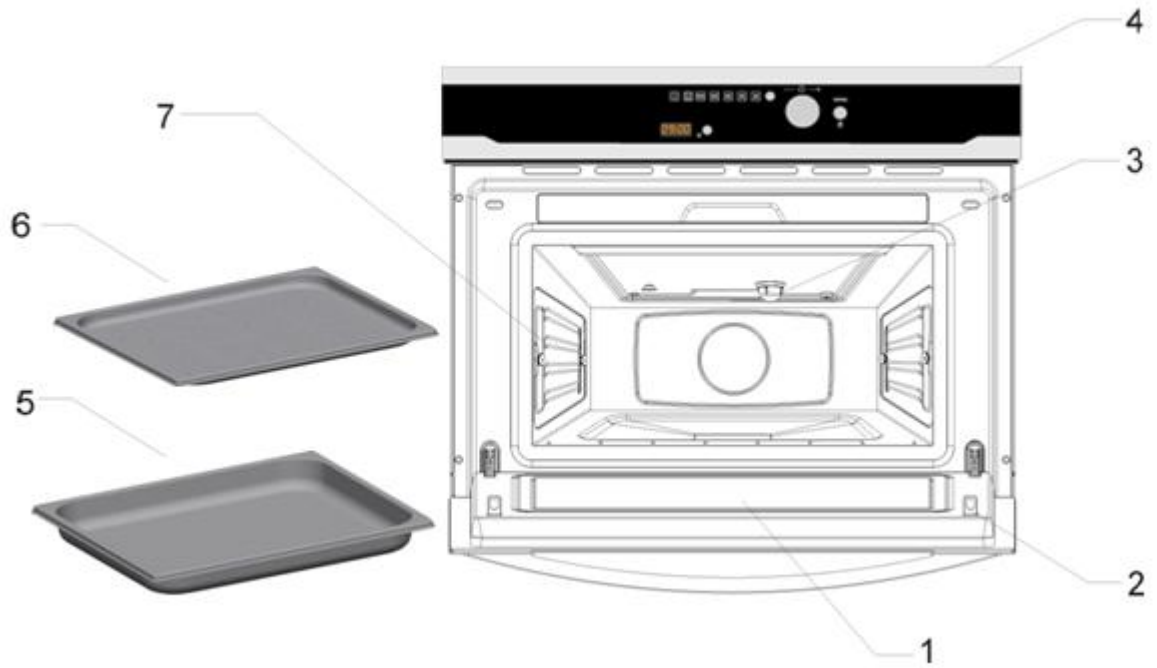
Reinigung:

- Nachdem das Gerät ausgeschaltet ist, bleibt es für einige Zeit heiß. Bitte geben Sie genug Zeit zur Abkühlung bevor Sie, z.B, mit der Reinigung beginnen.
- Keine Scharfen Abrasive Reiniger oder scharfern Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da Sie die Oberfläche verkratzen können. Diese kann das Glass zerstören.
- Die Kontaktflächen der Tür (Stirnseite des Garraums und Innenseite der Tür) müssen sehr sauber gehalten werden, um die einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.
- Bitte beachten Sie die Hinweise bezüglich der Sauberkeit unter dem Punkt “Reinigung und Wartung des Gerätes”.

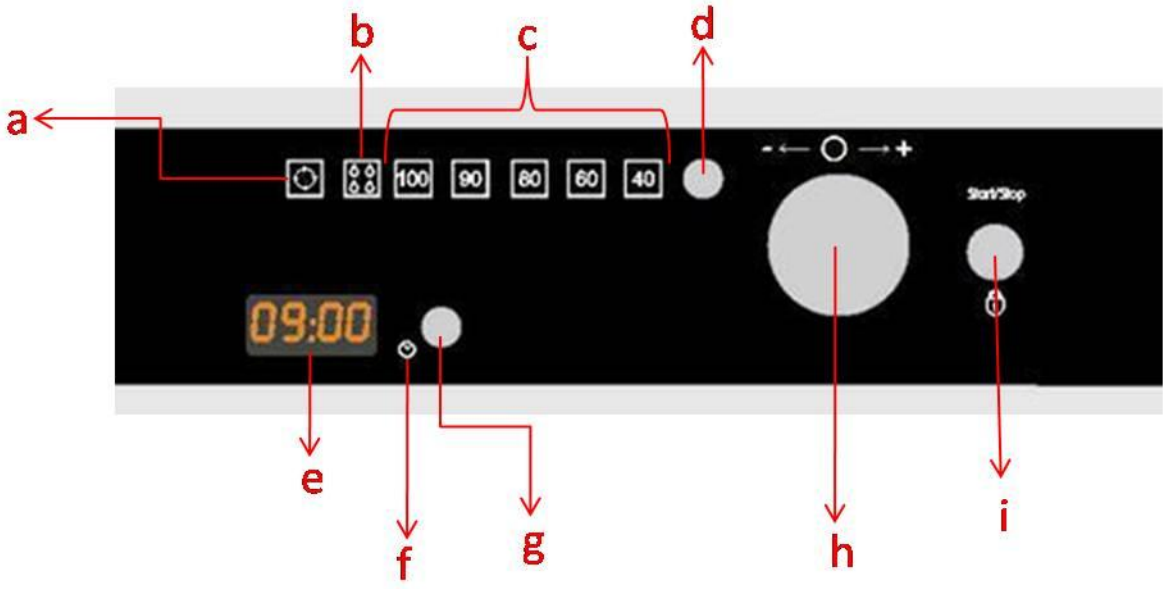
Im Falle einer Reparatur:

- Falls das Netzkabel beschädigt wird, ist es vom Hersteller, von autorisierten Vertretern oder von für diese Aufgabe qualifizierten Technikern zu ersetzen, um gefährliche Situationen zu vermeiden. Außerdem ist dazu Spezialwerkzeug notwendig.
- Reparaturen und Wartungsarbeiten, besonders an unter Strom stehenden Teilen, dürfen nur durch vom Hersteller autorisierte Techniker ausgeführt werden.

Beschreibung des Gerätes



1. – Türglass
2. – Sicherheitsverriegelung
3. – Lampe
4. – Bedienblende
5. – Backblech
6. – Gelochtes Backblech
7. – Seitengitter



a. – Entkalkungsleuchte
b. – Wassertankleuchte
c. – Funktionsanzeigeleuchte
d. – Funktionswahltaste
e. – Uhr- und Zeitwahlanzeige
f. – Uhr- und Zeitwahlleuchte
g. – Uhreinstell- und Zeitwahltaste
h. – Drehknopf
i. – Start und Stopp/Sicherheitsverriegelungstaste

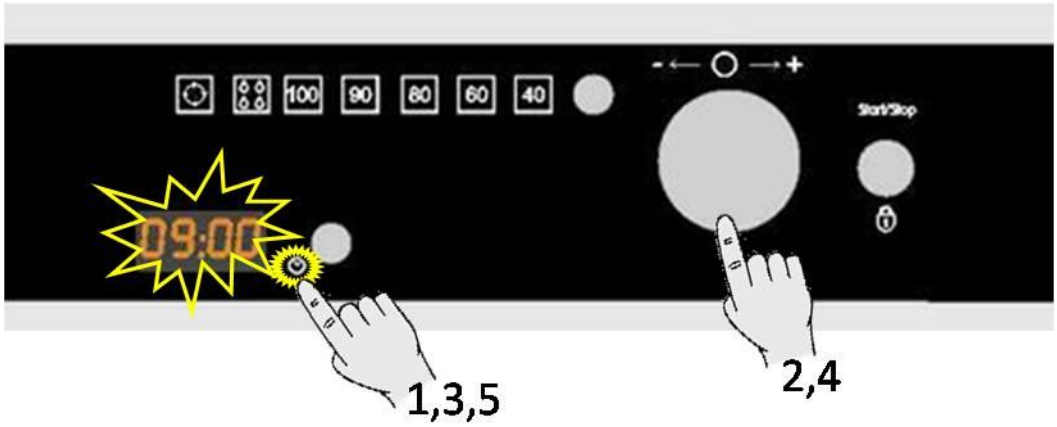
Grundeinstellungen

Anfangseinstellungen

Nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall blinkt die Uhr und zeigt damit an, dass die Uhrzeit nicht korrekt ist.

Das Gerät kann nicht in Betrieb genommen werden, bis die Uhrzeit und die Wasserhärte eingestellt sind. Um die Uhr und die Wasserhärte einzustellen, bitte gehen Sie wie folgt vor.

Uhr einstellen



Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Uhr einzustellen:

1. Drücken Sie die **Uhr**-Einstelltaste. Die Stundenzahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drehen sie den Drehknopf, um die Stunden einzustellen.
3. Drücken Sie erneut die **Uhr**-Einstelltaste, um die Minuten einzustellen. Sie beginnen zu blinken.
4. Drehen Sie den Drehknopf, um die Minuten einzustellen.
5. Drücken Sie erneut die **Uhr**-Einstelltaste, um die Einstellung zu beenden.

Uhr ausblenden/anzeigen

Falls die Uhr Sie stört, können Sie diese ausblenden, indem Sie die **Uhr**-Einstelltaste 3 Sekunden lang gedrückt halten. Die Punkte, welche die Stunden von den Minuten trennen, blinken weiter, solange die Uhr ausgeblendet ist.

Falls Sie die Uhr wieder anzeigen wollen, drücken sie die **Uhr**-Einstelltaste erneut 3 Sekunden lang.

Grundeinstellungen

Wasserhärte einstellen

Dieses Gerät hat ein System das Ihnen automatisch anzeigt wenn das entkalken nötig ist.

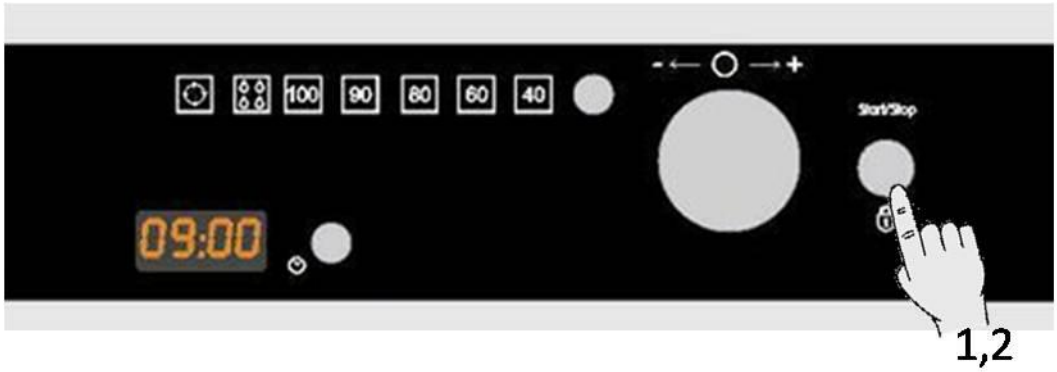
Das System kann für einen Haushalt mit sehr weichem Wasser (auch durch die Verwendung eines Wasserenthärtungsgerätes) oder mit sehr hartem Wasser (siehe folgende Tabelle) durch ändern der Wasserhärteeinstellungen optimiert werden:

Um den Wasserhärteparameter einzustellen, gehen Sie wie folgt vor:

1. Drücken Sie die **Start/Stopp** und die **Funktionswahltaste** gleichzeitig. Die Härtezahl beginnt zu blinken (nicht nötig nach Anschluss des Gerätes an das Netz oder nach einem Stromausfall).
2. Drehen sie den Drehknopf, um die Wasserhärte einzustellen, gemäß folgender Tabelle.
3. Drücken Sie die **Uhr**-Einstelltaste, um die Parameter einzustellen. Die Uhr wird angezeigt.

Typ	Wasserhärte				Anzeige
	Ca + Mg (ppm)	Englische Grad. [°eH]	Französische Grad. [°fH]	Deutsche Grad. [°dH]	
Weiches Wasser	0 bis 150	0 bis 11	0 bis15	0 bis 8	1
Mittelhartes Wasser	151 bis 350	12 bis 25	16 bis 35	9 bis 20	2
Hartes Wasser	501 bis 500	26 bis 35	36 bis 50	21 bis 28	3

Sicherheitsverriegelung / Kindersicherung



Der Betrieb des Gerätes kann blockiert werden (zum Beispiel, um die Benutzung durch Kinder zu verhindern).

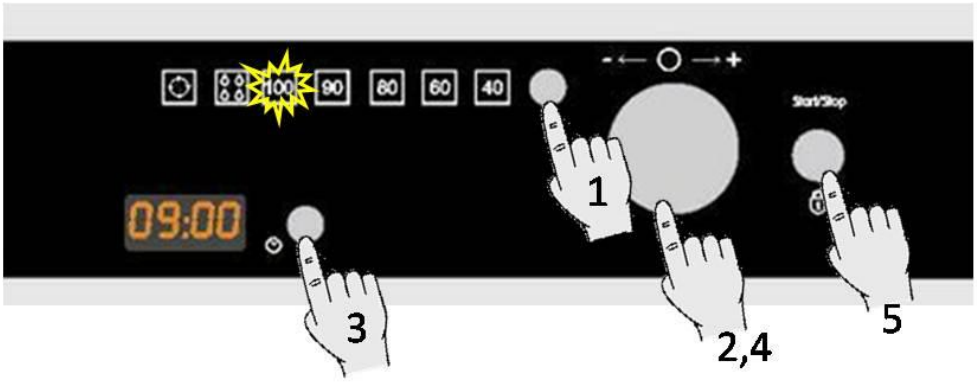
1. Drücken Sie die Taste **Start/Stop** 3 Sekunden um das Gerät zu blockieren. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint das Wort “SAFE”. Das Gerät ist verriegelt und gestattet keinerlei Bedienung.
2. Drücken Sie die Taste **Start/Stop** erneut 3 Sekunden um das Gerät zu entriegeln. Daraufhin erklingt ein Signal, und auf der **Anzeige** erscheint erneut die Uhrzeit.

Wenn Sie die Uhr sehen möchten, drücken Sie kurz die **Start/Stop** Taste.

Grundfunktionen

Dampfgaren 100 ºC

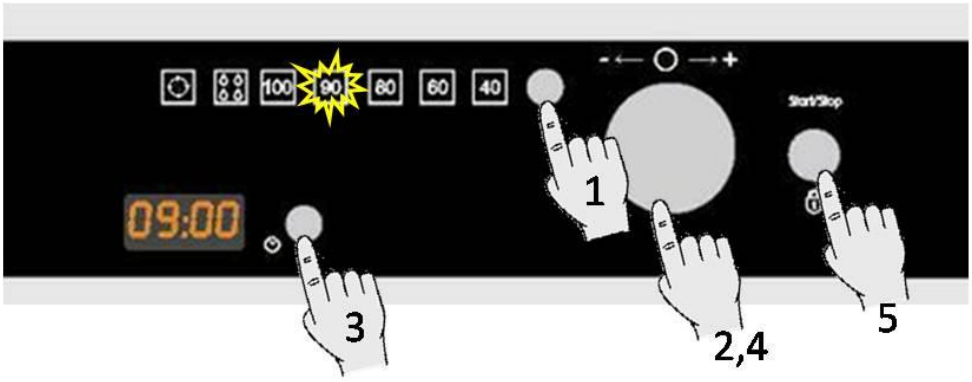
Benutzen Sie diese Funktion, um alle Gemüse, Reis, Fisch-, und Fleischarten zuzubereiten und aufzuwärmen. Ist auch geeignet zum Entsaften von Beeren und für das gleichzeitige Auftauen und Garen von Gemüse Regenerieren.



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „100“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Dampfgaren 90 ºC

Benutzen Sie diese Funktion, um Fisch und Fleisch zu pochieren, zum garen von Desserts und sterilisieren von Obst.

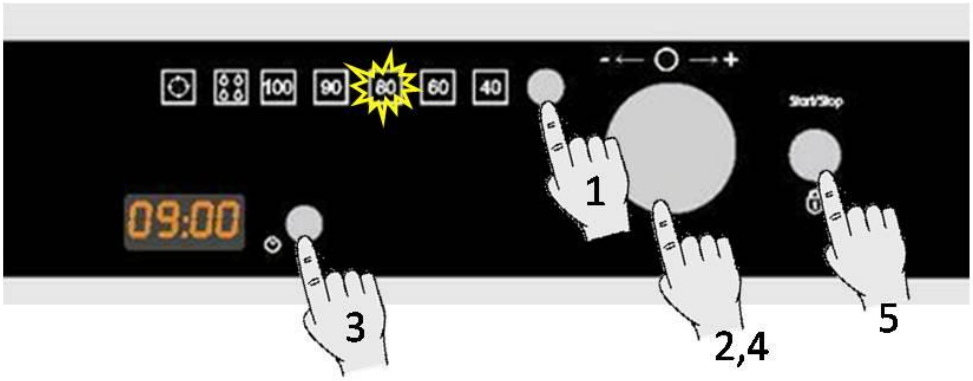


1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „80“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Dampfgaren 80 ºC

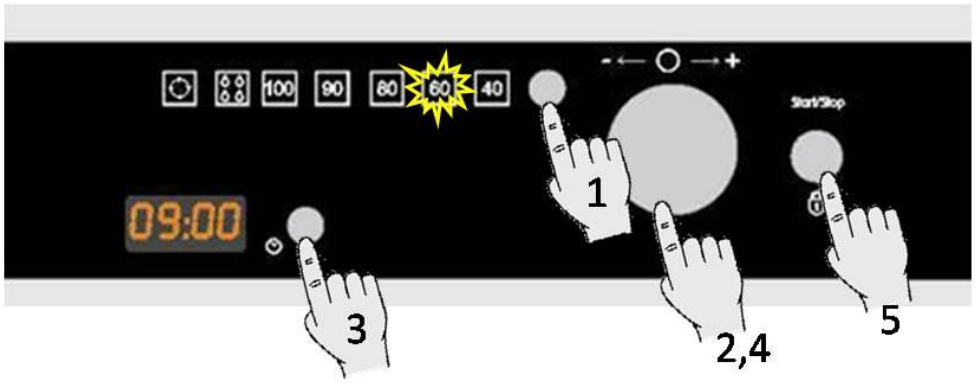
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Joghurt und Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln.



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „40“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Dampfgaren 60 ºC

Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Joghurt und Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln.

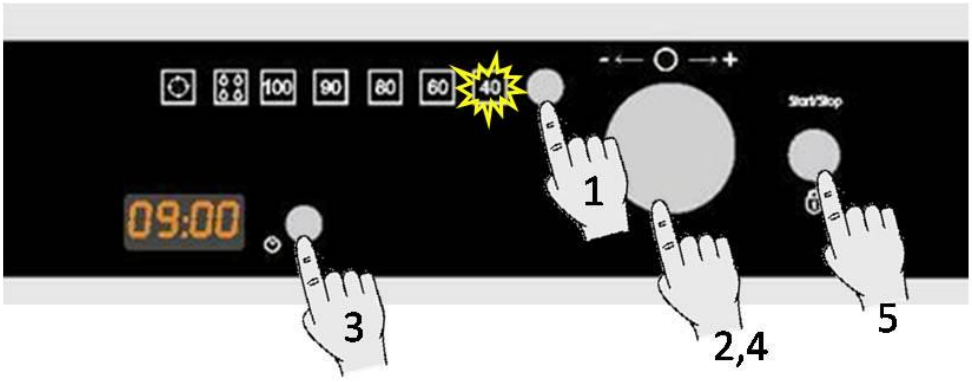


1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „40“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Grundfunktionen

Dampfgaren 40 ºC

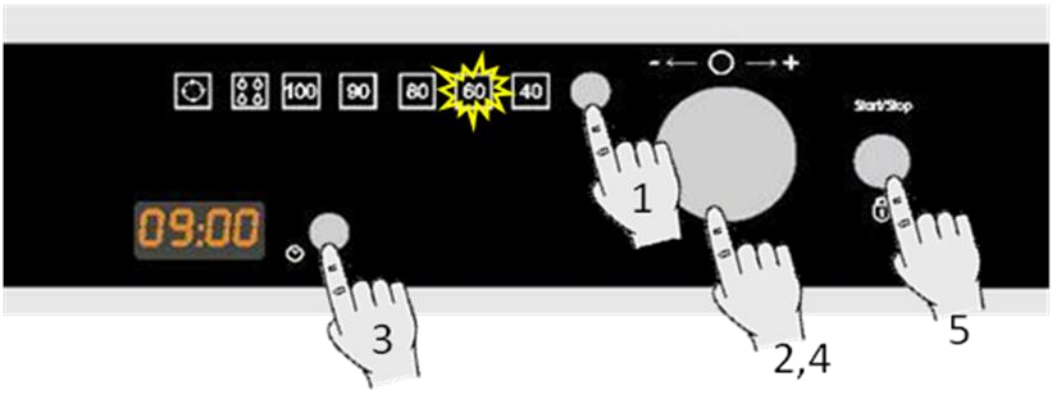
Benutzen Sie diese Funktion zur Herstellung von Joghurt und Auftauen von empfindlichen Lebensmitteln.



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Funktionsanzeige „40“ blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den Drehknopf in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste START. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Auftauen

Benutzen Sie diese Funktion, um Lebensmittel schonend aufzutauen.



1. Drücken Sie die Taste **Funktionswahl**. Eine der Funktionsanzeigeleuchten blinkt.
2. Drehen Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen bis die Auftaufunktionsanzeige blinkt.
3. Drücken Sie die **Zeitwahl**-Taste, um die Betriebsdauer zu ändern. Die entsprechende Anzeige blinkt.
4. Wählen Sie die gewünschte Betriebsdauer, indem Sie den **Drehknopf** in irgendeine der Richtungen drehen (z. B.: 9 Minuten).
5. Drücken Sie die Taste **START**. Das Gerät beginnt zu arbeiten.

Wasser einfüllen

Wassertank füllen

Bei allen Funktionen muss der Wassertank voll sein.

Wassertank mit kaltem, frischem Trinkwasser bis zu der "MAX" Markierung füllen und bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.ca. 1l

Der Hinweis „rES“ bedeutet das der Wassertank nicht richtig platziert ist.

Wasser nachfüllen

Der Wasserinhalt reicht normalerweise für einen Kochvorgang von 50-60 Minuten.

Falls der Wassertank nachgefüllt werden muss, leuchtet die Wassertankleuchte. Nur maximal bis 0,5 Litern nachfüllen, um sicher zu seien, dass das Wasser beim Zurückpumpen in den Wassertank nicht überläuft, **GEFAHR DES ÜBERLAUFENS**

Wassertank entleeren

Wenn das Gerät ausgeschaltet wird, wird das restliche Wasser zurück in den Wassertank gepumpt.

Während das Wasser abgepumpt wird steht auf der Anzeige „PUMP".

Diese Information wird so lange angezeigt bis das Wasser eine Temperatur von 75°C erreicht hat, bevor es wieder zurück in den Wassertank gepumpt wird.

Achtung: das Wasser im Tank kann heiß sein. Gefahr von Brandverletzungen!

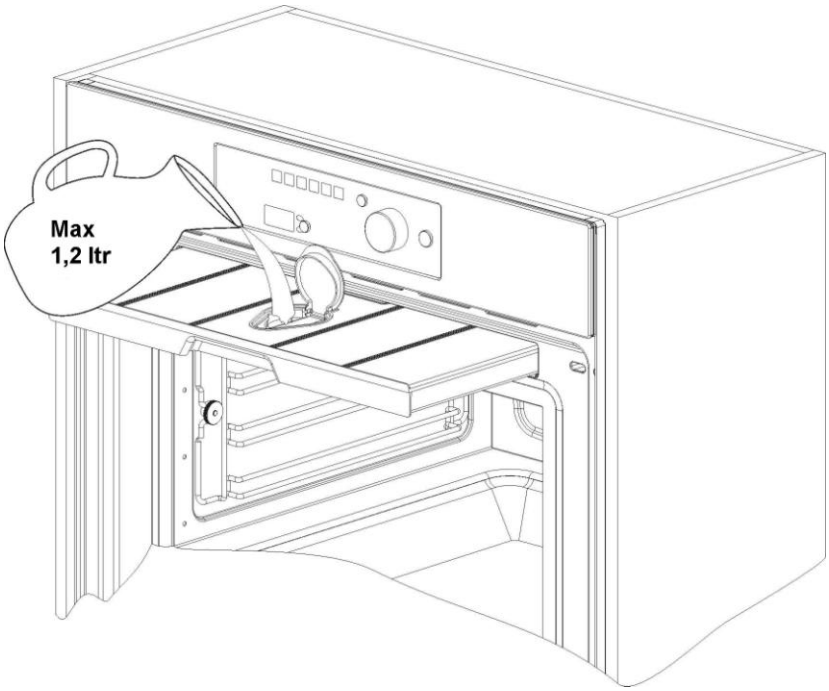
Nachdem das Wasser wieder zum Wassertank gepumpt wurde, steht auf der Anzeige „DEP“ Gehen Sie wie folgt vor:

1. Den Wassertank aus dem Gerät ziehen und entleeren.
2. Den Wassertank austrocknen und wieder ins Gerät schieben. Den Innenraum des Gerätes trocken wischen.
3. Lassen Sie die Gerätetür geöffnet, bis das Gerät abgekühlt und völlig trocken ist.

WICHTIGE ANMERKUNG: Nach jedem Garvorgang wird empfohlen, den Wassertank zu entfernen und zu entleeren. Es vermeidet die Entwicklung von Bakterien und Kalk im Gerät.

Wollen Sie zwei Dämpfvorgänge nacheinander starten, muss der Wassertank nicht entleert werden. Auf der Anzeige steht „**DEP**“.

Um diese Warnung zu löschen, drücken Sie die **Stopp** Taste und ein neuer Kochvorgang kann gestartet werden ohne die Entfernung und Entleerung des Wassertanks.



Während des Betriebes...

Unterbrechung eines Kochvorgangs

Sie können den Kochvorgang jederzeit unterbrechen, indem Sie einmal die Taste **Start/Stopp** drücken.

Das Gerät hat eine Dampfabbaufunktion, die durch die Taste **Start/Stopp** aktiviert wird. Der Dampfaustritt beim öffnen der Tür wird dadurch vermindert.

Es dauert ungefähr drei Minuten und während dieser Zeit steht „VAP“ auf dem Display.

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, tritt heißer Dampf aus dem Gerät Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

In diesem Moment:

- **Die Dampferzeugung wurde unterbrochen.**
- Die Garraumwände und der Wassertank sind noch sehr heiß**. Gefahr von Brandverletzungen!**
- Die Uhranzeige stoppt und die Restliche Betriebszeit wird angezeigt (falls es eingestellt wurde).

Falls Sie es wünschen, können Sie:

1. Die Lebensmittel wenden oder umrühren.
2. Die Prozessparameter ändern.

Schließen Sie die Tür und drücken Sie die Taste **Start/Stopp**, um den Vorgang wieder aufzunehmen.

Änderung der Parameter

Die Dauer kann gerändert werden, während das Gerät in Betrieb ist oder falls der Garvorgang durch drehen des Drehknopfs unterbrochen wurde. Die neue definierte Dauer ist nur gültig, wenn die Anzeige nicht mehr blinkt.

Die Temperatur kann nur geändert werden wenn das Gerät ausgeschaltet wurde. Die Temperatur wird durch drücken der **Funktionswahltaste** und durch drehen des **Drehknopfs** geändert, bis die neue Temperatur blinkt. Zur Bestätigung die **Funktionswahltaste** drücken.

Einen Kochvorgang löschen

Falls Sie den Garvorgang löschen möchten, drücken Sie 3 Sekunden die Taste **Start/Stopp**.

Daraufhin ertönen 3 Signale, und auf der **Anzeige** erscheint die Uhrzeit.

Ende eines Kochvorgangs

Nach Ende des Garvorgangs oder nach drücken der **Start/Stopp**-Taste, fängt die Dampfabbaufunktion an.

Am Ende des Vorgangs ertönen 3 Signale, und auf der Anzeige erscheint die Angabe „**End**“.

Diese Funktion stößt schrittweise den Dampf aus dem Garraum, so dass weniger Dampf beim öffnen der Tür aus dem Gerät strömt.

Es dauert ungefähr eine Minute und während dieser Zeit steht in der Anzeige „**VAP**“

Achtung: wenn die Tür geöffnet wird, während oder nach dem Garvorgang, kommt heißer Dampf aus dem Gerät. Bitte auf die Seite gehen oder zurück treten.

Nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde läuft das Gebläse einige Zeit weiter. Diese Funktion soll die Temperatur des Einbaugeräts reduzieren.

Wen auf der Anzeige „DEP“ erscheint ist das Wasser zurückgepumpt und Sie können den Wassertank entnehmen.

Entnehmen sie den Wassertank und trocknen ihn gründlich ab. Den Geräteinnenraum etwas abkühlen lassen und dann mit einem Tuch trockenwischen. Die Gerätetür sollte noch einige Zeit geöffnet bleiben damit das Gerät völlig austrocknet.

Tabellen und Tipps

Anwendung des Zubehörs

Der gelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von frischen oder tiefgekühltem Gemüse, Fleisch und Geflügel benutzt.

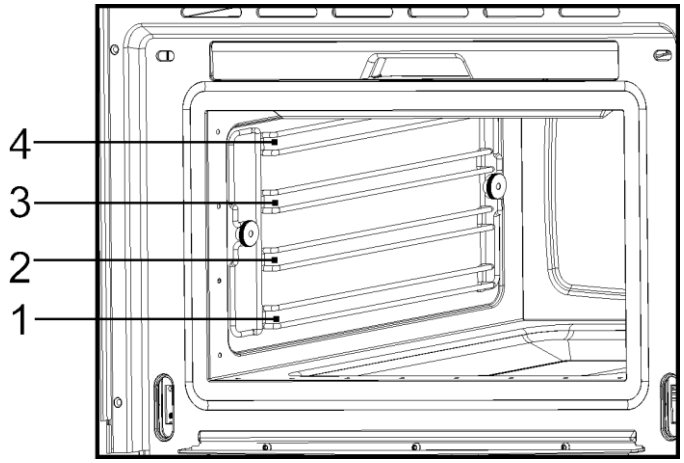
Hierbei ist es wichtig, dass der ungelochte Garbehälter in die erste Leiste von unten in das Gerät eingeschoben wird. Die heruntertropfenden Flüssigkeiten werden so aufgefangen und verschmutzen nicht das Gerät. Der mit Lebensmittel belegte gelochte Garbehälter wird in die zweite Leiste von unten eingeschoben.

Der ungelochte Garbehälter wird zum Dämpfen von empfindlichen Lebensmitteln benutzt z.B Kompott, Klöße und Quellgerichte.

Der Rost wird zum Dämpfen von kleineren Garbehältern als Stellfläche benutzt z.B. Dessertschalen und zum Regenerieren von Tellergerichten.

Genaue Angaben entnehmen Sie den Tabellen.

Die angegebenen Werte für Gardauer und Temperatur sind Richtwerte. Je nach Art und Beschaffenheit des Gargutes kann die effektiv notwendige Gardauer davon abweichen.



Fisch

Fisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Dorade	800-1200 g	80	30-40	gelocht	2
Forelle	4 x 250 g	80	20-25	gelocht	2
Lachsfilet	500-1000 g	80	15-25	gelocht	2
Lachsforelle	1000-1200 g	80	25-35	gelocht	1/2
Riesengarnelen	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Grünschalmuscheln	1000-1500 g	100	25-35	gelocht	2
Heilbuttfilet	500-1000 g	80	20-25	gelocht	2
Herzmuscheln	500-1000 g	100	10-20	geloch	2
Hummer, TK	800-1200 g	100	25-30	gelocht	1/2
Kabeljaufilet	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Miesmuscheln	1000-1200 g	100	15-25	gelocht	2
Saibling	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2
Schellfisch	1000-1200 g	80	20-25	gelocht	2
Thunfischfilet	500-1000 g	80	15-20	gelocht	2
Zander	4 x 250 g	80	25-30	gelocht	2

Tabellen und Tipps

Fleisch

Fleisch	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Hähnchenbollen	4-10	100	40-45	gelocht	2
Hähnchenbrust	4-6	100	25-35	gelocht	2
Kasseler	500g -1000g	100	40-50	gelocht	2
Putenschnitzel	4-8	100	20-25	gelocht	2
Schweinefilet, ganz	4-8	100	20-30	gelocht	2
Würstchen		80-100	10-15	gelocht	2

Eier

Eier	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Ei im Glas	100	10-15	Rost	2
Eier, hart	100	15	Rost	2
Eier, weich	100	10-12	Rost	2

Beilagen

Beilagen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Graupen + Flüssigkeit	200g + 400ml	100	30-35	Rost, Glasschale	2
Grieß + Flüssigkeit	200g + 300ml	100	10-20	Rost, Glasschale	2
Linsen + Flüssigkeit	200g + 375ml	100	20-50	Rost, Glasschale	2
Reis + Flüssigkeit	200g + 250ml	100	25-40	Rost, Glasschale	2

Tabellen und Tipps

Gemüse

Gemüse/ frisch		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Auberginen	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Bohnen		100	35-45	gelocht	2
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	25-30	gelocht	2
Broccoli	Röschen ohne Stiel	100	15-20	gelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	25-30	gelocht	2
Blumenkohl	ganzer Kopf	100	40-45	gelocht	1
Erbsen		100	30-35	gelocht	2
Fenchel	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Fenchel	halbiert	100	20-30	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr klein	100	20-25	gelocht	2
Kartoffeln m. Schale	ganz, sehr dick	100	45-50	gelocht	2
Kartoffeln o. Schale	in Stücken	100	20-25	gelocht	2
Kohlraben	in Stifte	100	20-25	gelocht	2
Kaiserschoten		100	15-20	gelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	25-30	gelocht	2
Maiskolben		100	50-60	gelocht	2
Paprikaschoten	in Streifen	100	12-15	gelocht	2
Peperoni		100	12-15	gelocht	2
Pilze	in Viertel	100	12-15	gelocht	2
Porree	in Scheiben	100	10-12	gelocht	2
Rosenkohl		100	25-35	gelocht	2
Sellerie	in Streifen	100	15-20	gelocht	2
Spargel		100	20-35	gelocht	2
Spinat		100	12-15	gelocht	2
Stangensellerie		100	25-30	gelocht	2
Zucchini	in Scheiben	100	12-18	gelocht	2

Klöße

Klöße	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Buchteln	100	20-30	ungelocht	2
Dampfnudeln	100	15-20	ungelocht	2
Hefeklöße	100	15-25	ungelocht	2
Semmelknödel	100	20-25	ungelocht	2
Serviettenkloß	100	25-30	ungelocht	2

Tabellen und Tipps

Desserts

Desserts	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Apfelkompott	500-1500 g	100	15-25	ungelocht	2
Birnenkompott	500-1500 g	100	25-30	ungelocht	2
Crème Brülèe		80	20-25	Rost-Schälchen	2
Crème Caramel		80	25-30	Rost-Schälchen	2
Joghurt		40	4-6 Std..	Rost-Schälchen	2
Pfirsichkompott	500-1500 g	100	15-20	ungelocht	2

Obst (Sterilisieren/Einkochen)

Obst	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Birnen	4-6 1l-Gläser	100	30-35	Rost	1
Kirschen	4-6 1l-Gläser	80	30-35	Rost	1
Pfirsiche	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1
Pflaumen	4-6 1l-Gläser	90	30-35	Rost	1

Regenerieren

Aufwärmen	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Tellergerichte	1-2	100	12-15	Rost	2
Tellergerichte	3-4	100	15-20	Rost	2
Fertiggerichte		100	15-20	Rost	2

Blanchieren

Gemüse	Menge	Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
z.B. Bohnen, Porree		100	10-12	gelocht.	2
Grünkohl	1000-2000 g	100	12-16	gelocht	2
Wirsingblätter	10-20	100	12-15	gelocht	2
Weißkohl, ganz	2000-2500 g	100	30-45	gelocht	1
Tomaten, abziehen		80	12	Rost	2

Tabellen und Tipps

Auftauen

Gemüse/ Beilagen		Temperatur ºC	Garzeit Min.	Behälter	Leiste v.u.
Broccoli	Röschen mit Stiel	100	15-20	gelocht	2
Balkangemüse		100	15-20	gelocht	2
Blattspinat	Portionsstücke	100	10-15	ungelocht	2
Blumenkohl	Röschen	100	15-20	gelocht	2
Erbsen		100	15-25	gelocht	2
Grünkohl	dicker Block	100	25-35	ungelocht	2
Karotten	in Scheiben	100	15-20	gelocht	2
Rosenkohl		100	20-25	gelocht	2
Spargel		100	25-30	gelocht	2
Fertiggerichte		100	nach Bedarf	Rost	2
Brot		100	10-25	Rost	2
Reis		100	15-25	ungelocht	2
Linsen		100	15-20	ungelocht	2
Nudeln		100	15-20	ungelocht	2

Garen auf 2 Ebenen

Einige Hinweise:

Beim Garen auf zwei Ebenen gehört das Zubehör immer auf die 2. oder 3. und auf die 1. Einschubleiste von unten.

Unterschiedliche Garzeiten werden so reguliert:

Lebensmittel die eine längere Garzeit benötigen gehören in den oberen Bereich des Dämpfers. Lebensmittel mit kürzeren Garzeiten werden dann in die 1. Leiste von unten eingeschoben.

Ein Beispiel: Gemüse, Kartoffeln und Fisch.

Gemüse und Kartoffeln in beliebigen Gefäßen auf den Rost in die 2. oder 3. Leiste von unten in das Gerät schieben.

Den Fisch auf die 1. Leiste von unten einschieben.

Wird für den Fisch der gelochte Garbehälter benutzt, muss der ungelochte Garbehälter auf den Boden des Gerätes gestellt werden um den herunter tropfenden Fischsud aufzufangen. Das Gerät bleibt so sauber.

Garzeit: Gemüse und Kartoffeln 25-35 Min.

Garzeit: Fisch – je nach Sorte – 15-25 Min.

Eingestellt wird die längste Garzeit, durch die unterschiedlichen Ebenen wird das Essen zur gleichen Zeit fertig, ohne dass etwas übergart ist.

Reinigung und Wartung des Geräts

Reinigung des Innenraums

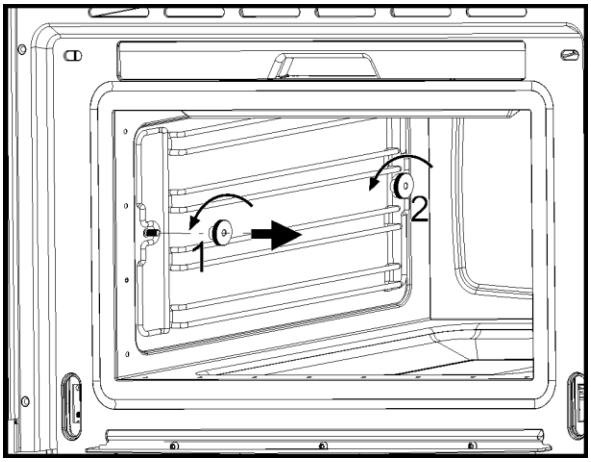
Keinesfalls scheuernde Reinigungsmittel wie Allzweck-Scheuerschwämme, Metallwatte usw. benutzen. Dadurch wird die Oberfläche beschädigt.

Reinigen Sie das Garraum im warmen Zustand mit einem feuchteten Lappen Anschließend trocken wischen

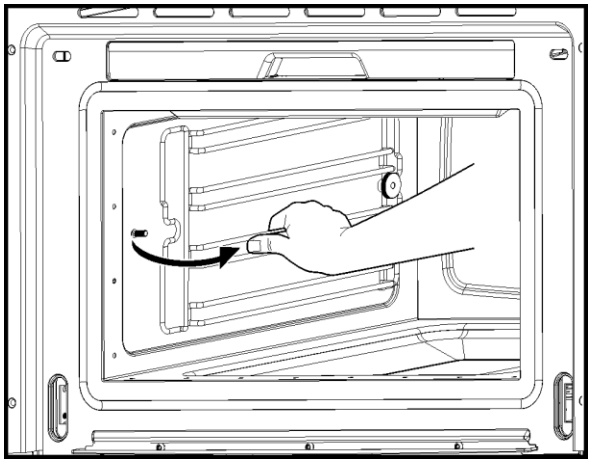
Zur einfacheren Reinigung, können die Seitengitter herausgenommen werde. (siehe folgende Kapitel).

Seitengitter aushängen

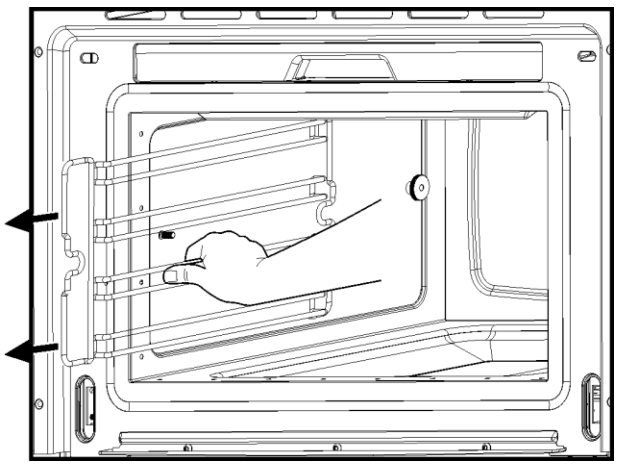
Die Rändelmutter 1 vorne an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn losschrauben.



Die Rändelmutter 2 hinten an den Auflagegittern im Gegenuhrzeigersinn leicht losschrauben. Die Rändelmutter nicht herausnehmen.



Auflagegitter etwas nach vorne ziehen und herausnehmen.



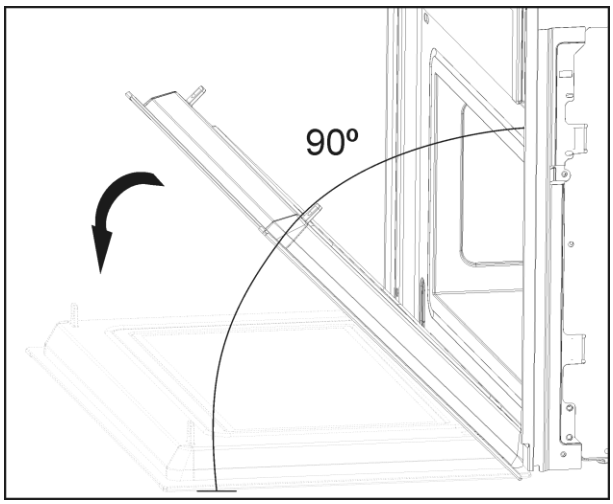
Zum Einbau Auflagegitter in die Rändelmutter 2 einschieben.

Die Rändelmuttern 1 im Uhrzeigersinn bis zum Anschlag eindrehen, die Rändelmutter 2 festschrauben.

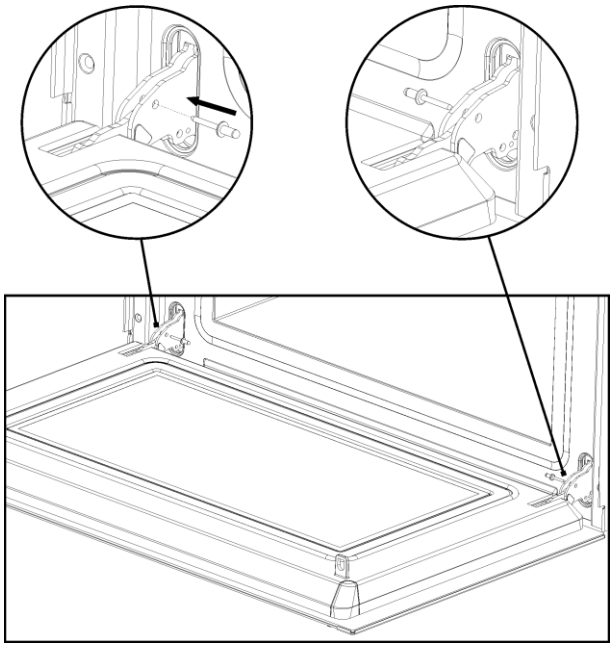
Reinigung und Wartung des Geräts

Die Gerätetür herausnehmen

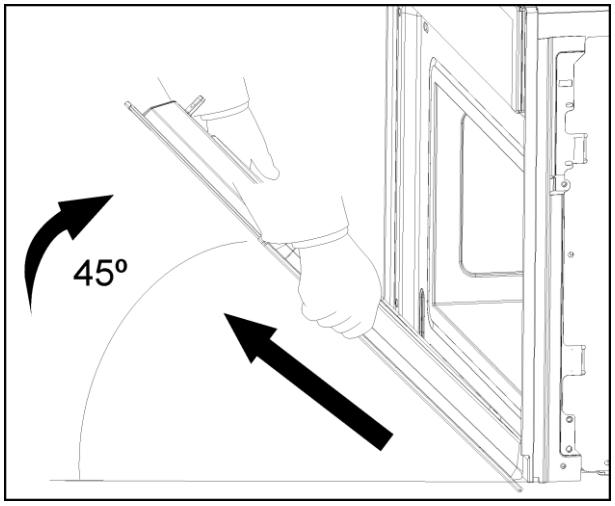
1. Öffnen Sie die Tür so weit wie möglich.



2. Fügen Sie zwei Bolzen in die Löcher der Türangeln ein.



3. Schließen Sie die Tür gerade genug um sie hochzuheben.



4. Um es wieder zusammen zubauen, führen Sie die Scharniere in die Löcher ein.
5. Öffnen Sie die Gerätetür so weit wie möglich und ziehen Sie die Bolzen heraus.

Reinigung und Wartung des Geräts

Entkalkung

Bei jeder Dampferzeugung lagert sich, abhängig von der örtlichen Wasserhärte (d.h. vom Kalkgehalt des Wassers), Kalk im Dampferzeuger ab.

Das Entkalkungsintervall ist von der jeweiligen Wasserhärte und der Häufigkeit der Benutzung abhängig. Bei 4x30 Minuten Dämpfen pro Woche, muss je nach Wasserhärte ungefähr wie folgt entkalkt werden:

Wasserhärte	Entkalken nach
Sehr weich	18 Monate
Mittel	9 Monate
Sehr hart	6 Monate

Das Gerät entdeckt automatisch, wann das Entkalken notwendig ist. Es leuchtet die Entkalkungsleuchte. Falls das Entkalken nicht durchgeführt wird, blinkt die Leuchte. Sollten Sie nach weiteren Dämpfvorgängen das Gerät nicht entkalken, wird der Betrieb blockiert. Der Hinweis „CAL“ auf der Anzeige und die Leuchte blinken.

WICHTIGE ANMERKUNG: Wird das Gerät nicht entkalkt, muss mit einer Beeinträchtigung der Gerätefunktion bzw. Schädigung des Gerätes gerechnet werden.

Geeignetes Entkalkungsmittel

Verwenden Sie zum Entkalken das Entkalkungsmittel „durgol“.

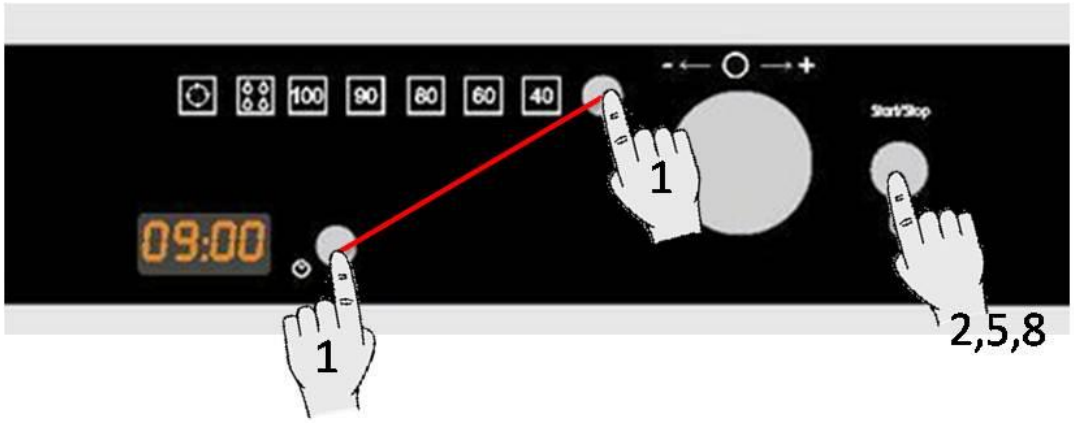
Dieses Mittel ermöglicht Ihnen ein professionelles und schonendes Entkalken Ihres Gerätes. Erhältlich beim Kundendienst.

Achtung! Benutzen Sie nicht Essig oder Essigreiniger, weil sie den inneren Wasserkreislauf beschädigen können.

Herkömmliche Entkalkungsmittel sind nicht geeignet, sie können Schaumbildende Zusätze enthalten.

Reinigung und Wartung des Geräts

Entkalkung



Achtung: Aus Sicherheitsgründen kann der Entkalkungsprozess nicht unterbrochen werden.

Das Gerät kann mit geöffneter oder geschlossener Tür entkalkt werden. Vor dem Entkalkungsprozess muss das Gerät im ausgeschaltetem Bereich sein Der Entkalkungsprozess wird wie folgt durchgeführt

1. **Funktions- und Zeitwahltaste** gleichzeitig drücken. Auf der Anzeige erscheint „**CAL**“ und ein Signal ertönt.
2. Drücken Sie die **Start/Stop** Taste.
3. Die Anzeige zeigt „**0.5L**“, den Wassertank entnehmen
4. 0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben (siehe folgenden Abschnitt).
5. Drücken Sie die **Start/Stopp** Taste. Die Entkalkung beginnt und dauert ungefähr 30 Min.
6. Wenn auf dem Display „1.0L“ blinkend dargestellt wird und ein Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
7. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder bis zur Rastung über den Innenraum einschieben.
8. Drücken Sie die **Start/Stopp** Taste. Die erste Spülung beginnt.
9. Wenn auf dem Display wieder „**1.0L**“ blinkend dargestellt wird und ein neues Signal ertönt, muss der Wassertank entfernt und entleert werden.
10. Den Wassertank mit 1,0 Liter kalten Wasser füllen und wieder platzieren.
12. Drücken Sie die **Start/Stopp** Taste. Die zweite Spülung beginnt.
13. Wenn die Spülung zu Ende ist, steht auf der Anzeige „**End**“.
14. Den Wassertank entfernen, entleeren und trocknen.

Reinigung und Wartung des Geräts

Achtung! Die Reinigung muss an dem von der Stromversorgung getrennten Gerät durchgeführt werden. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose oder schalten Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes ab.

Benutzen Sie keine aggressiven Reinigungs- oder Scheuermittel, keine kratzenden Scheuertücher noch spitze Gegenstände, denn es können Flecken entstehen.

Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreinigungsgeräte.

Stirnseite

Es reicht, das Gerät mit einem feuchten Lappen zu reinigen. Geben Sie, falls er sehr verschmutzt sein sollte, einige Tropfen Geschirrspülmittel ins Waschwasser. Wischen Sie danach das Gerät mit einem trockenen Lappen ab.

Benutzen Sie **bei Geräten mit einer Aluminiumvorderseite** ein mildes Glasreinigungsmittel und einen weichen, fusselfreien Lappen. Wischen Sie diese in horizontaler Richtung ab, ohne Druck auf die Oberfläche auszuüben.

Entfernen Sie Kalk-, Fett-, Stärke- und Eisweißflecken umgehend. Unter diesen Flecken kann es zur Korrosion kommen.

Vermeiden Sie das Eindringen von Wasser ins Geräteinnere.

Garraum

Reinigen Sie nach jeder Nutzung die Innenwände mit einem feuchten Lappen. Lassen Sie die Tür geöffnet , so dass der Garraum abkühlen und austrocknen kann.

Nutzen Sie ein nicht aggressives Reinigungsmittel, um hartnäckigere Verunreinigungen zu entfernen. **Verwenden Sie weder Backofensprays noch sonstige aggressive bzw. scheuernde Reinigungsmittel.**

Halten Sie die Tür und die Vorderseite des Gerätes stets sehr sauber, um dessen einwandfreie Funktionsweise zu gewährleisten.

Verhindern Sie das Eindringen von Wasser in die Belüftungslöcher

Die Glasabdeckung der Lampe befindet sich an der Decke des Gerätes und kann zur Reinigung leicht abgenommen werden. Schrauben Sie diese dazu ab und reinigen Sie diese mit Wasser und Geschirrspülmittel.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör nach jeder Benutzung. Falls es sehr verschmutzt ist, weichen Sie es zuerst ein, und benutzen Sie dann eine Bürste und einen Schwamm. Das Zubehör kann in einer Geschirrspülmaschine gereinigt werden.

Was ist im Falle einer Funktionsstörung zu tun?

ACHTUNG! Jegliche Art von Reparatur darf nur von spezialisierten Fachleuten ausgeführt werden. Jeder Eingriff, der durch nicht vom Hersteller autorisierte Personen vorgenommen wird, ist gefährlich.

Folgende Probleme können behoben werden, ohne den Kundendienst zu benachrichtigen:

- **Die Anzeige ist aus!** Überprüfen, ob:

- die Stundenanzeige ausgeschaltet wurde (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Es geschieht nichts, wenn die Tasten gedrückt werden!** Überprüfen, ob:

- die Sicherheitsverriegelung aktiviert ist (siehe Abschnitt zu den Grundeinstellungen).

- **Das Gerät funktioniert nicht!** Überprüfen, ob:

- der Stecker richtig an die Steckdose angeschlossen ist,

- der Stromversorgungskreis des Gerätes eingeschaltet ist.

- **Während des Betriebs sind Geräusche zu hören!**

- Es handelt sich um Betriebsgeräusche die während der gesamten Dämpfzeit auftreten können z.B. durch das Wasserpumpen beim Dampferzeuger.

- Diese Geräusche sind normal, es gibt keine Probleme.

- **Die Nahrungsmittel werden nicht heiß oder werden sehr langsam heiß!** Überprüfen, ob:

- Sie die richtige Temperatur und Betriebsdauer gewählt haben,

- Sie eine größere oder kältere Nahrungsmittelmenge als gewöhnlich in das Innere des Gerätes gegeben haben.

- **Falls auf der Anzeige "Err_" erscheint , bitte den Kundendienst kontaktieren.**

Nach Beendigung eines Kochvorgangs ist ein Geräusch zu hören! Das ist kein Problem.

- Der Kühlventilator läuft eine gewisse Zeit lang nach. Wenn die Temperatur genügend zurückgegangen ist, schaltet sich der Ventilator ab.

- **Das Gerät funktioniert, die Innenbeleuchtung geht aber nicht an!**

- Falls alle Funktionen richtig ablaufen, ist wahrscheinlich die Lampe durchgebrannt. Sie können das Gerät weiterhin benutzen.

Lampenwechsel

Gehen Sie folgendermaßen vor, um die Lampe auszutauschen:

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung. Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose bzw. unterbrechen Sie den Stromversorgungskreis des Gerätes.

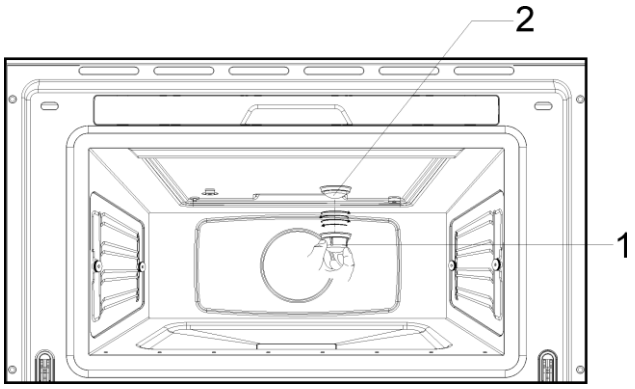
- Schrauben Sie den Glasdeckel von der Lampe **(1)** ab.

- Nehmen Sie die Halogenlampe heraus **(2)**. **Achtung! Die Lampe kann sehr heiß sein.**

- Setzen Sie eine neue E14 230-240V / 15W Lampe. Befolgen Sie die Anweisungen des Lampenherstellers.

- Schrauben Sie den Glasdeckel der Lampe ein **(1)**.

- Schließen Sie das Gerät wieder an die Stromversorgung an.



Technische Eigenschaften

Funktionsbeschreibung

Symbol	Funktion	Lebensmittel
	Garen 100 ºC	Gemüse, Nährmittel, Kompott, Fisch und Fleisch regenerieren.
		Beeren entsaften.
	Garen 90 ºC	Fisch und Fleisch pochieren.
	Garen 80 ºC	Joghurt zubereiten.
	Auftauen & Garen	Auftauen und zubereiten.
	Garen 40 ºC	

Anzeigen

Display	Beschreibung
Entkalkung	
1	Weiches Wasser.
2	Mittelhartes Wasser.
3	Hartes Wasser.
CAL	Gerät muss entkalkt werden.
	Blinkend, Entkalkung beginnt.
0.5.	0,5 Liter Entkalkungslösung in den Wassertank geben.
1.0.	1,0 Liter kaltes Wasser zum Spülen in den Wassertank geben.
Wassertank	
rES	Hinweis auf das Fehlen des Wassertanks.
dEP	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
Dampf Reduktion	
VAP	Hinweis auf den laufenden Dampfabbauprozess.
….	Hinweis auf den Eingang des kalten Wassers im Kessel und Abfluss des heißen Wassers zum Wassertank.
….	Der Wassertank muss entfernt, entleert und wieder plaziert werden.
System Warnungen	
HOt	Die Temperatur im PCB ist zu hoch.

Spezifikation

- Wechselspannung .....(siehe Typenschild)
- Geforderte Leistung .....1500 W
- Außenabmessungen (BxHxT). .....595 x 455 x 472 mm
- Abmessungen des Garraumes (BxHxT). .....420 x 210 x 390 mm
- Fassungsvermögen des Ofens. .....35 l
- Gewicht.....32 kg

Garantiebedingungen

Anschrift:
Blomberg Kundendienst
Beko Deutschland GmbH
Hermannstraße 54-56, D-63263 Neu Isenburg

Kundendienst-Tel.: 01805-345 000
Kundendienst-Fax: 01805-345 001
E-Mail: Blomberg-Service@ts24.de
Ersatzteile-Tel.: 01805-242 515
E-Mail: Blomberg-ET-Service@ts24.de

Sehr geehrte Kundin, sehr geehrter Kunde,

als Käufer eines Gerätes der Marke Blomberg stehen Ihnen die gesetzlichen Gewährleistungsrechte (Nachbesserung und Nacherfüllung) aus dem Kaufvertrag zu. Die Gewährleistung erfolgt für die Fehlerfreiheit bei Geräteübergabe entsprechend dem jeweiligen Stand der Technik. Änderungen in der Konstruktion oder der Ausführung, die weder die Funktionstüchtigkeit noch den Wert der Ware beeinträchtigen, stellen keinen Fehler dar.
Ist das Gerät mangelhaft, so wird der Mangel durch den Werkskundendienst kostenlos beseitigt. Der Hersteller wählt die jeweils angemessene Art der Nacherfüllung unter Berücksichtigung der Zumutbarkeit für den Käufer.
Über die Gewährleistung hinaus räumt Ihnen der Hersteller eine Garantie ein, diese schränkt die gesetzliche Gewährleistung nicht ein.

Die Garantiezeit beträgt 24 Monate ab Kaufdatum.

Bedingungen:

1. Ein maschinell erstellter Original-Kaufbeleg liegt vor.
2. Das Gerät ist nur mit Original-Zubehör und Original-Ersatzteilen betrieben worden.
3. Die in der Gebrauchsanweisung erwähnten Wartungs- und Reinigungsarbeiten sind entsprechend ausgeführt worden.
4. Das Gerät wurde nicht geöffnet/zerlegt.
5. Bauteile, die einem gebrauchsbedingtem Verschleiß unterliegen fallen nicht unter die Garantie
6. Während der Garantiezeit beseitigt der Hersteller die durch Material- oder Fertigungsfehler auftretenden Schäden oder Mängel am Gerät.
7. Ausgewechselte Teile werden Eigentum des Herstellers.
8. Ausgeschlossen von der Garantie sind die Schäden oder Mängel, die aus folgenden Ursachen entstehen:
    a. unsachgemäße Installation, z.B. Nichtbeachtung der VDE-Vorschriften; unsachgemäße Aufstellung, z.B. Nichtbeachtung der Einbau- oder Installationsvorschriften; äußere Einwirkung, z.B. Transportschäden, Beschädigung durch Stoß oder Schlag, Schäden durch Witterungseinflüsse.
    b. unsachgemäße Bedienung oder Beanspruchung, z.B. Nichtbeachtung der Gebrauchsanweisungen. Bei einer gewerblichen oder gleichzustellenden Nutzung z.B. in Hotels, Pensionen oder Gemeinschaftsanlagen, als eine nicht bestimmungsgemäße Benutzung, mit Gewährleistungsausschluss, gewährt der Hersteller eine Garantie von 6 Monaten.
9. Die Behebung der garantiepflichtigen Mängel erfolgt ohne jede Berechnung.
10. Die Mängelbeseitigung in der Garantie z.B. durch eine Reparatur oder eine Ersatzlieferung verlängert die ursprüngliche Garantiezeit nicht.
11. Über die Mängelbeseitigung hinausgehende Ansprüche - soweit keine gesetzliche Haftung vorgesehen ist - sind ausgeschlossen.

Abhilfemöglichkeiten

1. Der Hersteller behält sich das gesetzlich vorgesehene Recht zur Nachbesserung vor.
2. Reparaturen oder Abänderungen während der Garantiezeit dürfen nur durch den autorisierten Kundendienst vorgenommen werden.
3. Als eine Nachbesserung wird der Versuch der Schadensbehebung verstanden. Erst wenn die Schadensbehebung fehlschlägt oder ein anderer Mangel auftritt, beginnt ein neuer Nachbesserungsversuch.
4. Bevor andere Abhilfemaßnahmen möglich sind, sind 3 Nachbesserungsversuche zulässig. Schlägt die Mängelbeseitigung fehl oder ist sie unmöglich, berechtigt dies den Käufer zur Rückgängigmachung des Kaufvertrags oder zur Herabsetzung des Kaufpreises.

Umtausch:
Erfolgt auf Wunsch des Kunden ein Austausch, wird die bisherige Nutzung des Gerätes in Rechnung gestellt.

Speichergeräte:
Auf emaillierte Innenbehälter der Speichergeräte gewährt Blomberg eine Garantie von 36 Monaten ab Kaufdatum, wenn nach 2 Jahren eine ordnungsgemäße Wartung durchgeführt wurde. Hierzu bietet der Hersteller einen Wartungsvertrag an.

Diese Garantiezusage ist gültig innerhalb der Bundesrepublik Deutschland.

Garantiebedingungen – 03/2008

We vragen u om de instructies in deze handleiding zorgvuldig te lezen zodat u de beste resultaten met uw magnetron kunt verkrijgen.

BEWAAR DE DOCUMENTATIE VAN DIT PRODUCT VOOR TOEKOMSTIGE REFERENTIE.

Bewaar de instructiehandleiding altijd in de buurt. Indien u de magnetron aan iemand uitleent, geef ze dan ook de handleiding!

Milieubescherming

Afvoeren van de verpakking

De verpakking bevat het Groen Punt-logo.Gooi alle verpakkingsmateriaal zoals karton, polystreenschuim en plastic verpakkingen in de juiste vuilnisbakken. Zo bent u er zeker van dat de verpakkingsmaterialen herbruikt zullen worden. Houd de verpakking weg van kleine kinderen gezien er gevaar is op verstikking.

Afvoeren van apparaten die niet meer gebruikt worden

Conform de Europese Richtlijn 2002/96/EC betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE), mogen elektrische huishoudtoestellen niet in de normale systemen voor het afvoeren van vaste stedelijke afval geplaatst worden.

Ouderwetse apparaten moeten afzonderlijk verzameld worden om het recycleren van componentmaterialen en recyclingpercentages te optimaliseren en om potentiële schade aan de menselijke gezondheid en het milieu te voorkomen. Het symbool van een vuilnisemmer met een diagonaal kruis erover moet op al dit soort producten geplaatst worden om de mensen te herinneren aan hun verplichting om dit soort items afzonderlijk te verzamelen.

De consumenten zouden hun plaatselijke overheid of verkooppunt moeten contacteren om te informeren naar de juiste plaatsen om hun afgedankte huishoudtoestellen achter te laten.

Voor het afvoeren van uw toestel, maak het onbruikbaar door de stroomkabel eruit te trekken, deze door te snijden en te af te voeren.

Inhoud

Installatie-instructies **29**
Voor installatie 29
Na installatie 29
Veiligheidsvoorschriften **30**
Beschrijving van uw oven **32**
Basisinstellingen **33**
Initiële instellingen 33
De klok instellen 33
De klok verbergen/weergeven 33
Instelling waterhardheid 34
Veiligheidsblokkering 34
Basisfuncties **35**
Stoomfunctie 100 °C 35
Stoomfunctie 90 °C 35
Stoomfunctie 80 °C 36
Stoomfunctie 60 °C 36
Stoomfunctie 40 °C 37
Ontdooifunctie 37
Watertoevoer **38**
Wanneer de oven werkt **39**
Een bereidingscyclus onderbreken 39
Parameters wijzigen 39
Een bereidingscyclus annuleren 39
Einde van een bereidingscyclus 39
Gebruik, tabellen en tips **40**
Gebruik van accessoires 40
Behandeling en onderhoud **45**
Reinigen van de ovenruimte 45
Verwijderen van de plaatgeleiders 45
Verwijderen van de ovendeur 46
Ontkalken 47
Geschikte ontkalkingsmiddelen 47
Ontkalkingsprocedure 48
Oppervlak voorkant 49
Binnenkant van de oven 49
Accessoires 49
Wat moet ik doen indien de oven niet werkt? **50**
Vervangen van de gloeilamp 50
Technische eigenschappen **51**
Beschrijving van functies 51
Displays 51
Specificaties 51
Installation **52**

Installatie-instructies

Voor installatie

Controleer dat de ingangsspanning aangegeven op het typeplaatje dezelfde is als de spanning van het stopcontact dat u gaat gebruiken.

Open de ovendeur en **verwijder al de accessoires** en het verpakkingsmateriaal.

Opgelet! Het oppervlak van de voorkant van de oven is mogelijk verpakt in een **beschermende folie.** Verwijder deze folie zorgvuldig, beginnende aan de binnenkant, voor u de oven voor de eerste keer gebruikt.

Zorg ervoor dat de oven op geen enkele manier beschadigd wordt. Controleer dat de ovendeur correct sluit en dat de binnenkant van de deur en de voorkant van de ovenopening niet beschadigd zijn. Indien u enige schade aantreft, neem contact op met onze klantendienst op het nummer dat op de achteromslag van deze handleiding staat.

GEBRUIK DE OVEN NIET indien de stroomkabel of de stekker beschadigd zijn, indien de oven niet correct werkt of indien deze beschadigd of gevallen is. Neem contact op met onze klantendienst op het nummer op de achteromslag van deze handleiding.

Plaats de oven op een plat en stabiel oppervlak. De oven mag niet in de buurt van warmtebronnen, radio's of televisies geplaatst worden.

Zorg er tijdens de installatie voor dat de stroomkabel niet in contact komt met vocht of met objecten met scherpe randen en de achterkant van de oven. Hoge temperaturen kunnen de kabel beschadigen.

Waarschuwing: zorg ervoor dat u toegang hebt tot de stekker nadat de oven geïnstalleerd is.

Na installatie

De oven is voorzien van een stroomkabel en een stekker voor eenfasige (huishoud) stroom, 230-240V ~ 50Hz.

Indien de oven op een permanente basis geïnstalleerd moet worden, dient dit te gebeuren door een gekwalificeerde technicus. In zulk een geval moet de oven aangesloten worden op een circuit met een stroomonderbreker met een minimum contactafstand.

WAARSCHUWING: DE OVEN MOET GEAARD ZIJN.

De fabrikant en kleinhandelaars aanvaarden geen verantwoordelijkheid voor schade die veroorzaakt kan zijn aan mensen, dieren of eigendom indien deze installatie-instructies niet nageleefd worden.

De oven werkt enkel wanneer de deur correct gesloten is.

Reinig voor het eerste gebruik de binnenkant van de oven en de accessoires en volg hierbij de reinigingsinstructies in het deel "Ovenreiniging".

Tijdens de installatie, volg de afzonderlijk bijgeleverde instructies.

Veiligheidsvoorschriften

- **Opgelet!** Laat de oven niet zonder toezicht.
- **Opgelet!** Indien u rook of brand ziet, houd de deur gesloten om de vlammen te doven. Schakel de oven uit en verwijder de stekker uit het stopcontact of koppel de oven los van de stroomtoevoer.
- Oververhitte olie of vet kunnen eenvoudig vlam vatten. Olie opwarmen in de kookruimte om vlees dicht te schroeien is gevaarlijk en mag niet gedaan worden. Probeer nooit brandende olie of vet te blussen met water (explosiegevaar!). Doof de vlammen met een vochtige doek en houd alle deuren en vensters gesloten.
- **Opgelet!** Gebruik geen alcohol om in de oven te koken. Dit kan oververhitting van het voedsel veroorzaken. Explosiegevaar!
- **Opgelet!** Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inbegrepen kinderen) met gereduceerde fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of een gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze toezicht of instructies kregen betreffende het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat.
- Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet spelen met het apparaat. Gebruik de veiligheidsvergrendelingen.
- **Opgelet!** Dit apparaat wordt zeer heet tijdens het gebruik. Vermijd om de verwarmingselementen binnen in de oven aan te raken. **RISICO OP BRANDWONDEN!**
- **Opgelet!** De toegankelijke delen kunnen heet worden tijdens het gebruik. Jonge kinderen moeten op een afstand worden gehouden.
- **Opgelet! Wees bij het openen van de deur tijdens of na de beëindiging van de kookcyclus voorzichtig voor de hete luchtstroom of stoom en waterdruppels die uit de kookruimte kunnen ontsnappen. Zet een stap naar achter of opzij om brandwonden te vermijden.**
- **Opgelet!** Zorg ervoor dat de stroomkabels van andere elektrische toestellen nooit in de hete deur of de oven verstrikt geraken. De kabelisolatie kan smelten. **Gevaar op kortsluiting!**

Veiligheidsvoorschriften

Dit product dient enkel voor huishoudelijk gebruik!

Het toestel is ontwikkeld voor gebruik in de woning voor het bereiden van voedsel. Er wordt geen aansprakelijkheid aanvaard voor schade veroorzaakt door een onjuist of incorrect gebruik.

Vermijd de oven te beschadigen of andere gevaarlijke situaties door deze instructies te volgen:

- Bedek of blokkeer de **ventilatieopeningen niet.**
- Plaats geen **ontvlambaar object** in de oven gezien dit kan ontvlammen wanneer de oven ingeschakeld is.
- Gebruik de oven niet als een **provisiekast.**
- Giet geen alcohol (bijv. brandy, whisky, schnapps, enz.) over heet voedsel. Explosiegevaar!
- Accessoires zoals draadroosters en schalen kunnen zeer heet worden in de oven. Draag altijd beschermende handschoenen of gebruik ovenwanten.
- **Om te vermijden dat u zich verbrandt,** gebruik altijd ovenwanten voor het hanteren van schotels en potten en voor het aanraken van de oven.
- **Leun of zit niet op de open ovendeur.** Dit kan de oven beschadigen, vooral in de scharnierzone. De deur kan een maximum gewicht van 8 kg dragen.
- De roosters kunnen een maximum gewicht van 8 kg dragen. Om schade aan de oven te vermijden, overschrijd dit gewicht niet.

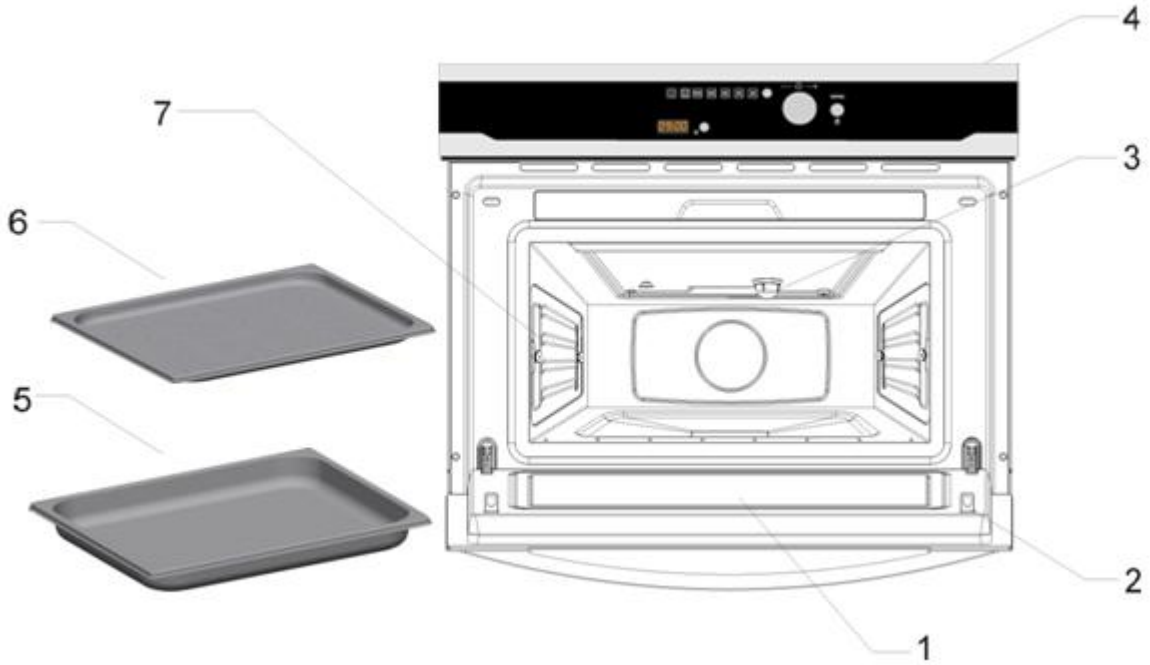
Reiniging:

- Het toestel blijft nog enige tijd heet nadat het uitgeschakeld is en koelt slechts traag af naar kamertemperatuur. Laat voldoende tijd zodat het toestel kan afkoelen voor u het bijvoorbeeld reinigt.
- Gebruik geen sterke schuurmiddelen of harde metalen schrapers om de glazen deur van de oven schoon te maken gezien ze het oppervlak kunnen krassen waardoor het glas kan breken.
- De deurcontactoppervlakken (de voorkant van de ovenruimte en de binnendelen van de deuren) moet zeer proper worden gehouden om ervoor te zorgen dat de oven correct werkt.
- Volg de instructies met betrekking tot het reinigen in het deel "Ovenreiniging en onderhoud".

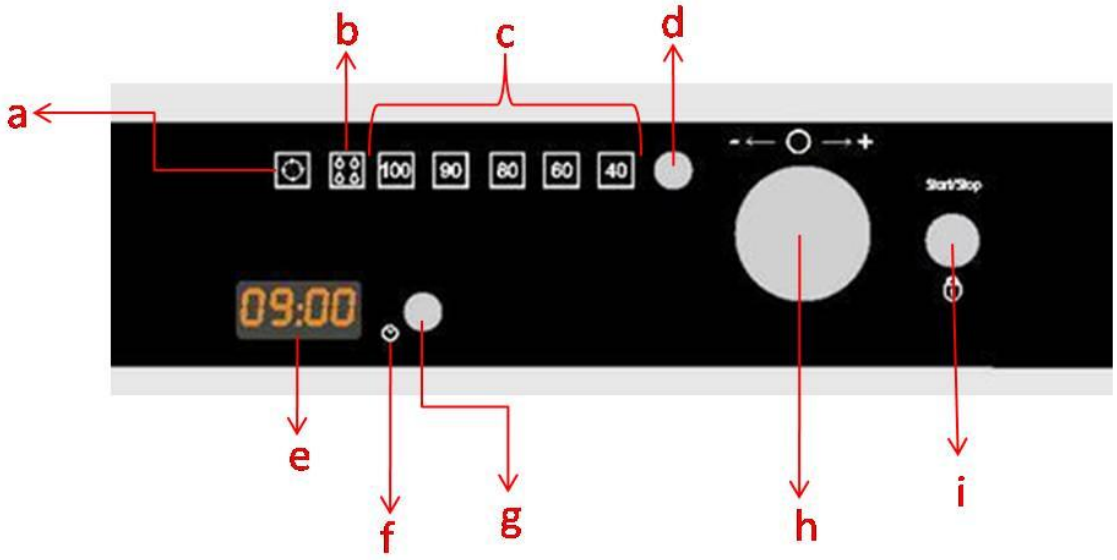
Reparaties:

- Indien de stroomkabel beschadigd is, moet deze vervangen worden door de fabrikant, de erkende agenten of technici die gekwalificeerd zijn voor deze taak ten einde gevaarlijke situaties te vermijden. Bovendien zijn speciale gereedschappen vereist voor deze taak.
- Reparatie- en onderhoudswerk, vooral van stroomdragende delen, kan enkel uitgevoerd worden door technici die erkend zijn door de fabrikant.

Beschrijving van uw oven



1. – Vensterglas deur
2. – Veiligheidsvergrendelingen
3. – Lamp
4. – Bedieningspaneel
5. – Bakplaat
6. – Geperforeerde bakplaat
7. – Plaatgeleiders



a. – Ontkalklamp
b. – Waterhervullampje
c. – Functielampjes
d. – Functikeuzeknop
e. – Klok/Duurweergave
f. – Klok/Duuraanduidingslampjes
g. – Keuzetoets klok/duur
h. – Draaiknop
i. – Start/ Stop/Veiligheidsblokkeertoets

Basisinstellingen

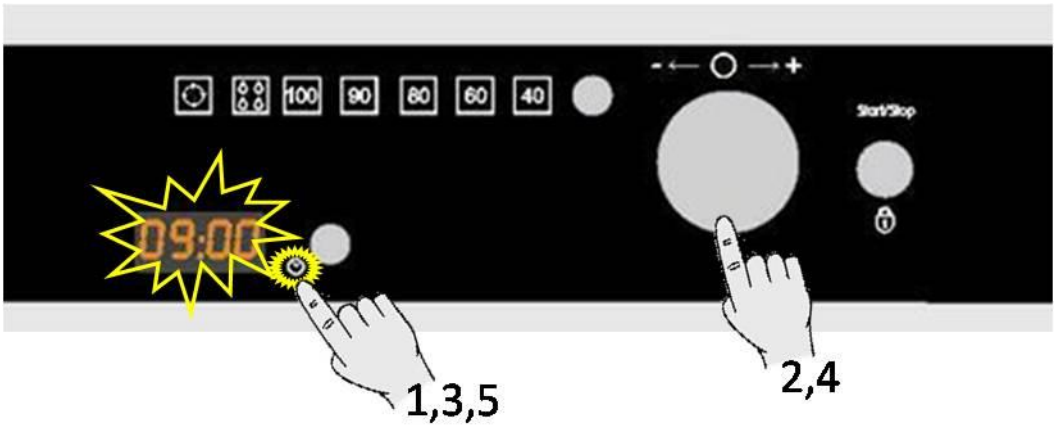
Initiële instellingen

Nadat uw stoomoven voor de eerste keer ingeschakeld is of na een stroomonderbreking, zal de klokweergave knipperen om aan te geven dat de weergegeven tijd niet correct is.

De oven zal niet werken tot de klok ingesteld is en de waterhardheidparameter ingesteld is.

Om de klok en de parameterwaarde van de waterhardheid in te stellen, ga verder zoals beschreven in de volgende hoofdstukken.

De klok instellen



Om de klok in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk op de toets **Klokinstelling.** De uurcijfers beginnen te knipperen (niet nodig indien uw oven de eerste keer wordt ingeschakeld of na een stroompanne).
2. Draai de draaiknop om de corrrecte uurwaarde in te stellen.
3. Druk opnieuw op de instellingstoets **Klok** om de minuten in te stellen. De minuutcijfers beginnen te knipperen.
4. Draai de draaiknop om de corrrecte minuutwaarde in te stellen.
5. Om af te sluiten, druk opnieuw op de toets **Klokinstelling.**

De klok verbergen/weergeven

Indien de klokweergave u hindert, kunt u deze verbergen door gedurende 3 seconden te drukken op de instellingstoets **Klok**. De stippen die de uren en minuten scheiden zullen blijven knipperen, maar de rest van de klokweergave zal verborgen zijn.

Indien u de klok opnieuw wilt weergeven, druk opnieuw gedurende 3 seconden op de instellingstoets **Klok.**

Basisinstellingen

Instelling waterhardheid

Het toestel biedt een systeem dat automatisch aangeeft wanneer het tijd is om te ontkalken.

Het systeem kan geoptimaliseerd worden voor huishoudens met zeer zacht water (ook via een waterverzachtingstoestel) en zeer hard water, door de gebruikersinstellingen te wijzigen naar de relevante waterhardheid (zie onderstaande tabel).

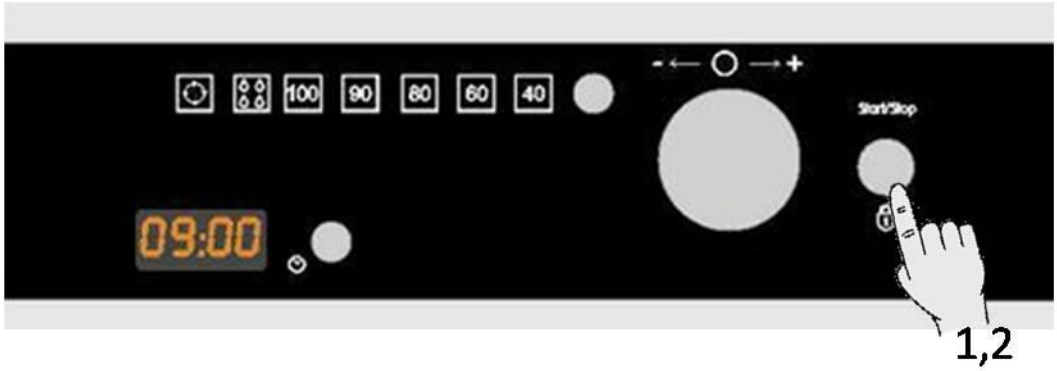
Om de waterhardheidparameter in te stellen, ga als volgt te werk:

1. Druk tegelijkertijd op de toets **Start/Stop** en de **Functiekeuzetoets.** Het hardheidcijfer begint te knipperen (niet nodig indien uw oven de eerste keer wordt ingeschakeld of na een stroompanne).
2. Draai de draaiknop om de correcte parameterwaarde van de waterhardheid in te stellen volgens de onderstaande tabel.
3. Druk op de toets **Klok** om de parameter in te stellen. Het display geeft de klok weer.

Type	Waterhardheid				Display
	Ca + Mg(ppm)	Engelse gr. [°eH]	Franse gr.[°dF]	Duitse gr.[°dH]	
Zacht water	0 tot 150	0 tot 11	0 tot 15	0 tot 8	1
Medium water	151 tot 350	12 tot 25	16 tot 35	9 tot 20	2
Hard water	501 tot 500	26 tot 35	36 tot 50	21 tot 28	3

Veiligheidsblokkering

De ovenwerking kan geblokkeerd worden (bijv. om te verhinderen dat kinderen die gebruiken).



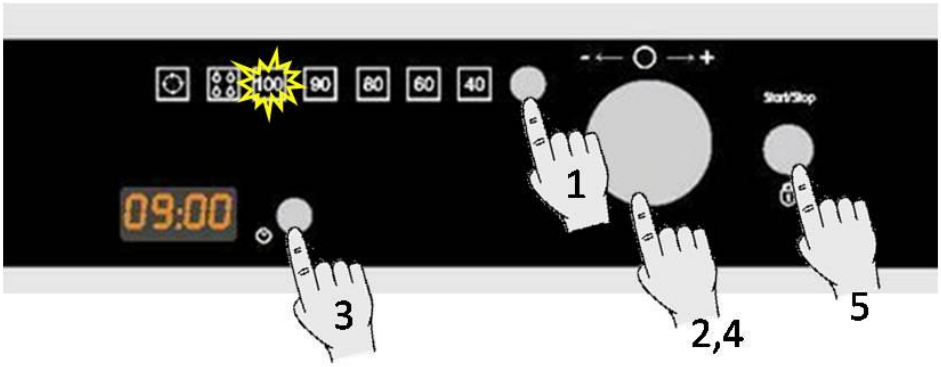
1. Om de oven te blokkeren, druk gedurende 3 seconden op de toets **Start/Stop.** U zult een geluidssignaal horen en het **display** geeft het woord "SAFE" weer. De oven wordt in deze stand geblokkeerd en kan niet worden gebruikt.
2. Om de oven te deblokkeren, druk gedurende 3 seconden opnieuw op de toets **Start/Stop** .U zult een geluidssignaal horen en het **display** geeft opnieuw de klok weer.

De klok kan gezien worden door kort te drukken op de toets **Start/Stop.**

Basisfuncties

Stoomfunctie 100 °C

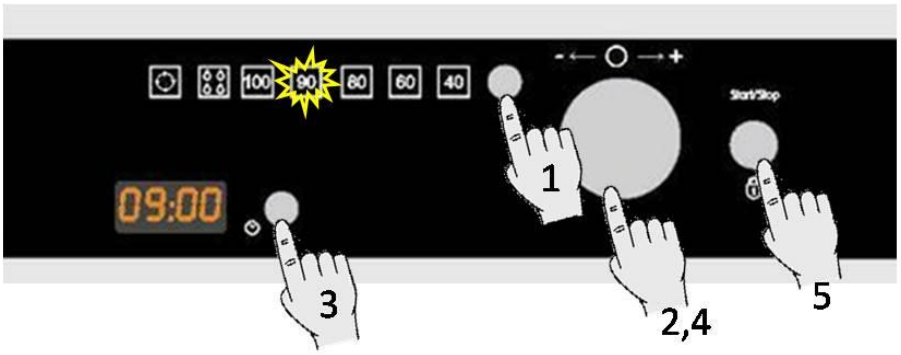
Gebruik deze functie om alle soorten groenten, rijst, vis en vlees te bereiden. Ook geschikt om sap te halen uit bessen en voor het gelijktijdig ontdooien en bereiden van groenten.



1. Druk op de **Functiekeuze** toets. Een van de functielampjes zal knipperen.
2. Draai de **Draaiknop** in eender welke richting tot het **"100" functielampje knippert.**
3. Druk op de Duurkeuzetoets om de werkingstijd te wijzigen. Het respectievelijke lampje begint te knipperen.
4. Selecteer de gewenste werkingstijd door de **Draaiknop** in eender welke richting te draaien (bijv. naar 9 minuten).
5. Druk op de toets **START.** De oven begint te werken.

Stoomfunctie 90 °C

Gebruik deze functie om vis en vlees te pocheren en te bereiden, om desserten te maken en fruit in te koken.

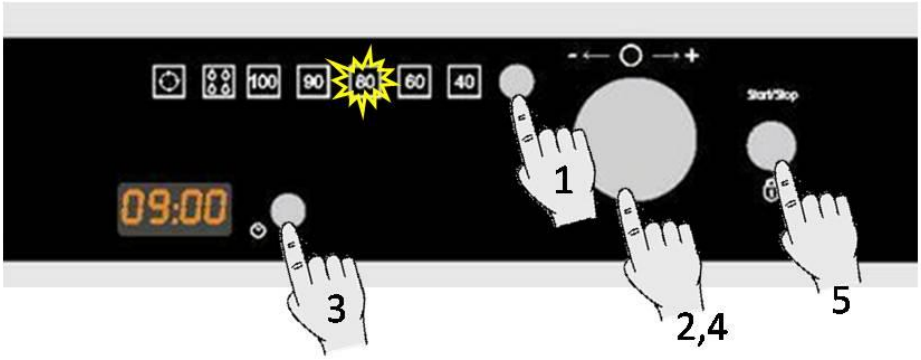


1. Druk op de **Functiekeuze** toets. Een van de functielampjes zal knipperen.
2. Draai de **Draaiknop** in eender welke richting tot het "80" functielampje knippert.
3. Druk op de Duurkeuzetoets om de werkingstijd te wijzigen. Het respectievelijke lampje begint te knipperen.
4. Selecteer de gewenste werkingstijd door de **Draaiknop** in eender welke richting te draaien (bijv. naar 9 minuten).
5. Druk op de toets **START.** De oven begint te werken.

Basisfuncties

Stoomfunctie 80 °C

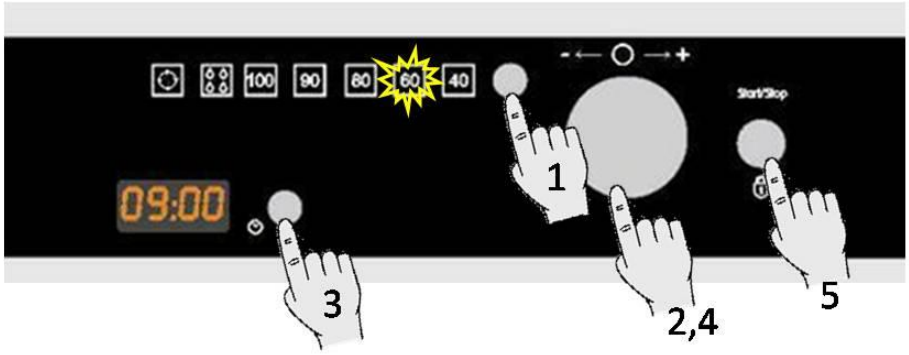
Gebruik deze functie om joghurt te maken en delicate voedingswaren te ontdooien.



1. Druk op de **Functiekeuze** toets. Een van de functielampjes zal knipperen.
2. Draai de **Draaiknop** in eender welke richting tot het "40" functielampje knippert.
3. **Druk op de Duurkeuzetoets** om de werkingstijd te wijzigen. Het respectievelijke lampje begint te knipperen.
4. Selecteer de gewenste werkingstijd door de **Draaiknop** in eender welke richting te draaien (bijv. naar 9 minuten).
5. Druk op de toets **START.** De oven begint te werken.

Stoomfunctie 60 °C

Gebruik deze functie om joghurt te maken en delicate voedingswaren te ontdooien.

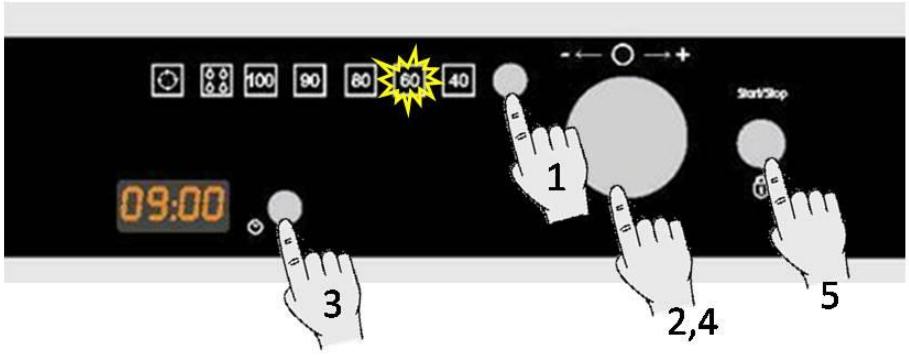


1. Druk op de **Functiekeuze** toets. Een van de functielampjes zal knipperen.
2. Draai de **Draaiknop** in eender welke richting tot het "40" functielampje knippert.
3. **Druk op de Duurkeuzetoets** om de werkingstijd te wijzigen. Het respectievelijke lampje begint te knipperen.
4. Selecteer de gewenste werkingstijd door de **Draaiknop** in eender welke richting te draaien (bijv. naar 9 minuten).
5. Druk op de toets **START.** De oven begint te werken.

Basisfuncties

Stoomfunctie 40 °C

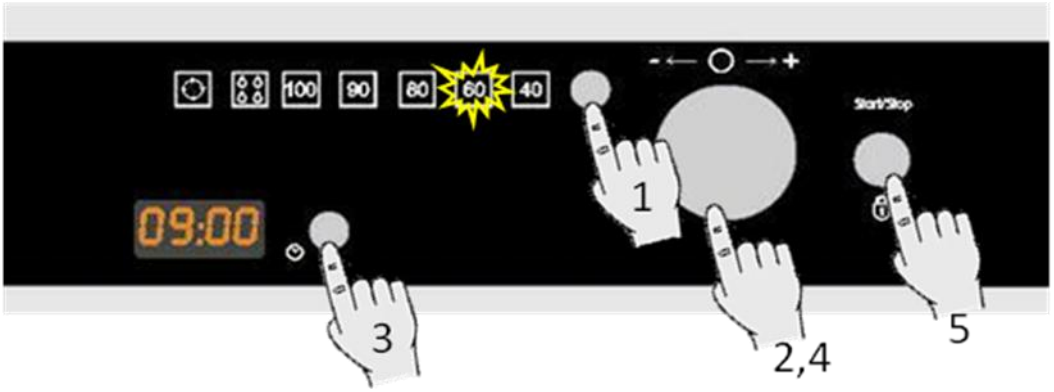
Gebruik deze functie om joghurt te maken en delicate voedingswaren te ontdooien.



1. Druk op de **Functiekeuze** toets. Een van de functielampjes zal knipperen.
2. Draai de **Draaiknop** in eender welke richting tot het "40" functielampje knippert.
3. **Druk op de Duurkeuzetoets** om de werkingstijd te wijzigen. Het respectievelijke lampje begint te knipperen.
4. Selecteer de gewenste werkingstijd door de **Draaiknop** in eender welke richting te draaien (bijv. naar 9 minuten).
5. Druk op de toets **START.** De oven begint te werken.

Ontdooifunctie

Gebruik deze functie om voedsel voorzichtig te ontdooien.



1. Druk op de **Functiekeuze** toets. Een van de functielampjes zal knipperen.
2. Draai de Draaiknop in eender welke richting tot het Ontdooi-**functielampje knippert.**
3. Druk op de **Duurkeuzetoets** om de werkingstijd te wijzigen. Het respectievelijke lampje begint te knipperen.
4. Selecteer de gewenste werkingstijd door de **Draaiknop** in eender welke richting te draaien (bijv. naar 9 minuten).
5. Druk op de toets **START.** De oven begint te werken.

Watertoevoer

Het waterreservoir vullen

Alle functies vereisen dat het waterreservoir vol is.

Vul het waterreservoir tot het teken "MAX" met koud, fris drinkwater en plaats in de sleuf boven de ruimte (ongeveer 1 L).

Indien de aanduiding 'rES" verschijnt, betekent dit dat het waterreservoir niet goed ingevoegd werd.

Het water aanvullen

De inhoud van het waterreservoir is normaal voldoende voor één kooksessie van 50-60 minuten.

Indien het waterreservoir hervuld moet worden, gaat het water hervullen-lampje branden. **Vul het waterreservoir tot een maximum van 0,5 liter om ervoor te zorgen dat het water niet overloopt wanneer het naar het waterreservoir gepompt wordt. RISICO OP OVERLOPEN!**

Het waterreservoir leeg maken

Wanneer het toestel uitgeschakeld is, wordt het restwater terug naar het waterreservoir gepompt.

Wanneer het water afgepompt wordt, staat "PUMP" op het display.

Dit bericht blijft staan tot de watertemperatuur 75°C bereikt voor het terug naar het reservoir gepompt kan worden.

Waarschuwing: het water in het reservoir kan heet zijn. Verbrandingsgevaar!

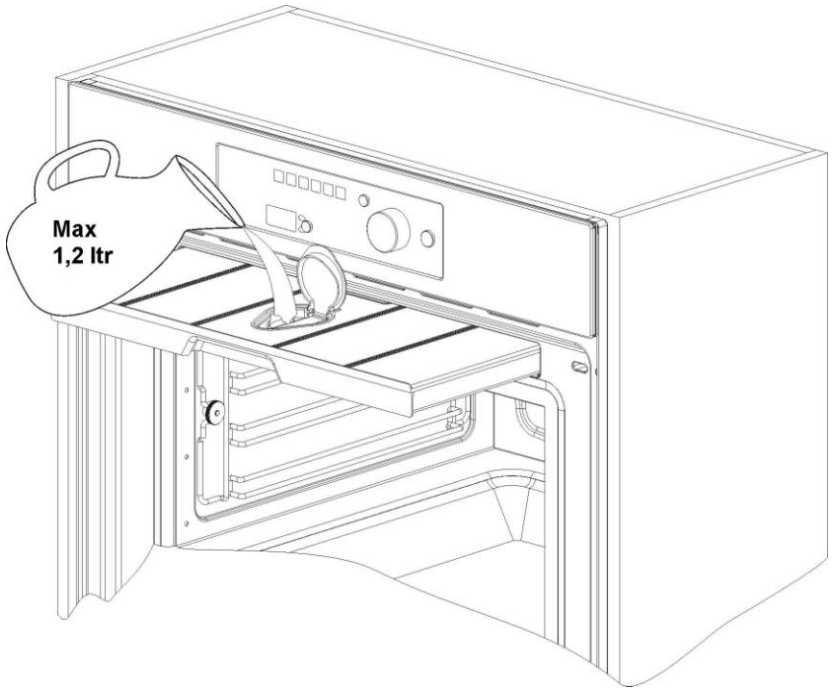
Nadat het water terug naar het reservoir gepompt werd, staat het bericht "DEP" op het display en is de volgende actie vereist:

1. Verwijder het reservoir en maak het leeg.
2. Droog het waterreservoir en plaats het terug in de sleuf boven de ovenruimte. Reinig en droog de ovenruimte.
3. Laat de deur van het toestel open staan zodat de overnruimte volledig kan afkoelen en drogen.

Belangrijke opmerking: Het is aanbevolen om het waterreservoir na elke kookcyclus te verwijderen en leeg te maken. Dit voorkomt de vorming van bacteriën en kalksteen in het toestel.

Indien het waterreservoir niet verwijderd werd uit de oven en een nieuwe kookccyclus gestart wordt, geeft het ovendisplay de waarschuwing **"DEP"** weer.

Deze waarschuwing kan verwijderd worden door te drukken op de toets **Stop** en verder te gaan met de nieuwe kookcyclus zonder het waterreservoir te verwijderen en leeg te maken.



Wanneer de oven werkt...

Een bereidingscyclus onderbreken

U kunt het bereidingsproces op elk ogenblik onderbreken door de toets **Start/Stop** eenmaal in te drukken.

De oven omvat een stoomreductiefunctie die geactiveerd wordt wanneer de toets **Start/Stop** ingedrukt wordt om de stoom geleidelijk uit de ovenruimte te laten ontsnappen zodat er geen plotse stoomstoot is wanneer de deur wordt geopend.

Deze functie neemt ongeveer 3 minuten in beslag en tijdens die tijd wordt het woord "VAP" weergegeven op het display.

Opgelet! Wees bij het openen van de deur tijdens of na de beëindiging van de kookcyclus voorzichtig voor de hete luchtstroom en/of stoom die uit de kookruimte kunnen ontsnappen. Zet een stap naar achter of opzij om brandwonden te vermijden.

Op dit punt:

- Het genereren van stoom is onderbroken.
- De ovenwanden en het waterreservoir zijn nog steeds heet. **Verbrandingsgevaar!**
- De timer stopt en het display geeft de resterende werkingstijd weer (indien deze werd ingesteld).

Indien u wenst kunt u op dit punt:

1. Het voedsel draaien of roeren om ervoor te zorgen dat het gelijkmatig gekookt is.
2. De bereidingsparameters wijzigen.

Om het proces te herstarten, sluit de deur en druk op de toets **Start/Stop.**

Parameters wijzigen

De duur kan gewijzigd worden wanneer de oven werkt of wanneer het kookproces onderbroken werd via de draaiknop. De nieuwe bepaalde duur is geldig wanneer het display stopt met knipperen.

De temperatuur kan enkel gewijzigd worden wanneer de oven onderbroken wordt. Wijzig de temperatuur door te drukken op de **Functiekeuze toets** en draai de **Draaiknop** tot de nieuwe temperatuur knippert. Valideer de keuze door nogmaals op de **Functiekeuzetoets** te drukken

Een bereidingscyclus annuleren

Indien u het bereidingsproces wil annuleren, druk gedurende 3 seconden op de toets **Start/Stop.**

U zult dan een pieptoon horen en de klok zal op het **display** verschijnen.

Einde van een bereidingscyclus

Aan het einde van de ingestelde duur of wanneer gedrukt wordt op de toets **Start/Stop** om de kookcyclus te beëindigen, zult u drie pieptonen horen en geeft het display het woord **“End”** weer, de oven start dan de stoomreductiefunctie.

Deze functie laat de stoom geleidelijk vrij uit de ovenruimte zodat er geen plotse stoomstoot is wanneer de deur van de oven geopend wordt.

Deze functie neemt ongeveer 3 minuten in beslag en tijdens die tijd wordt het woord **"VAP"** weergegeven op het display.

Opgelet! Wees bij het openen van de deur tijdens of na de beëindiging van de kookcyclus voorzichtig voor de hete luchtstroom en/of stoom die uit de kookruimte kunnen ontsnappen. Zet een stap naar achter of opzij om brandwonden te vermijden.

De koelventilator kan nog enige tijd blijven werken nadat het toestel uitgeschakeld is. Dit is een normale functie die bedoeld is om de temperatuur in de oven te reduceren.

Wanneer het display het woord "DEP" weergeeft, betekent dit dat het water afgepompt werd en het waterreservoir verwijderd kan worden.

Verwijder het waterreservoir en droog het grondig. Laat de ovenruimte even afkoelen en reinig en droog ze dan met een doek. De deur moet enkele tijd open worden gelaten zodat het toestel volledig kan drogen.

Gebruik, tabellen en tips

Gebruik van accessoires

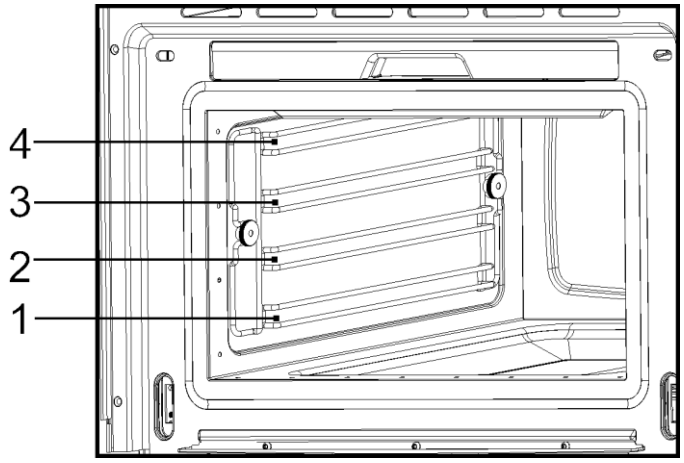
De geperforeerde bak is geschikt voor het bereiden van verse of ingevroren groenten, vlees en gevogelte. In dit geval is het belangrijk dat de niet geperforeerde bak op het eerste niveau wordt geplaatst. Zo kunnen lekkende vloeistoffen worden opgevangen en wordt het toestel niet vuil. De geperforeerde bak met het voedsel moet op het tweede niveau geplaatst worden.

De niet-geperforeerde bak wordt gebruikt om gevoelige voedingsstoffen zoals compotes en dumplings te stomen.

Het rooster wordt gebruikt wanneer gekookt wordt met kleine bakjes zoals bijvoorbeeld dessertkommen en om plaatgerechten te regenereren.

Voor meer nauwkeurige informatie, raadpleeg de tabellen.

De voorgestelde tijden en temperaturen zijn richtlijnwaarden. De werkelijke bereidingstijd kan schommelen afhankelijk van het type en de kwaliteit van het voedsel.



Vis

Vis	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Zeebrasem	800-1,200 g	80	30-40	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Zalmfilet	500-1,000 g	80	15-25	Geperforeerd	2
Zalmforel	1000-1,200 g	80	25-35	Geperforeerd	1/2
Steurgarnalen	500-1,000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Mosselen	1000-1,500 g	100	25-35	Geperforeerd	2
Heilbotfilet	500-1,000 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Kokkels	500-1,000 g	100	10-20	Geperforeerd	2
Kreeft	800-1,200 g	100	25-30	Geperforeerd	1/2
kabeljauwfilet	1000-1,200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Blauwe mossel	1000-1,200 g	100	15-25	Geperforeerd	2
Forel	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2
Schelvis	1000-1,200 g	80	20-25	Geperforeerd	2
Tonijnfilet	500-1,000 g	80	15-20	Geperforeerd	2
Snoekbaars	4 x 250 g	80	25-30	Geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en tips

Vlees

Vlees	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Kippenbout	4-10	100	40-45	Geperforeerd	2
Kippenborst	4-6	100	25-35	Geperforeerd	2
Gerookt varkenslendenstuk	500g – 1000 g	100	40-50	Geperforeerd	2
Kalkoenescalope	4-8	100	20-25	Geperforeerd	2
Varkensfilet, in zijn geheel	4-8	100	20-30	Geperforeerd	2
Worsten		80-100	10-15	Geperforeerd	2

Eieren

Eieren	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Eieren in glas	100	10-15	Rooster	2
Eieren, hardgekookt	100	15	Rooster	2
Eieren, zachtgekookt	100	10-12	Rooster	2

Bijgerecht

Bijgerecht	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Parelgerst + vloeistof	200g + 400 ml	100	30-35	Rooster, glazen kom	2
Semolina + vloeistof	200g + 300 ml	100	10-20	Rooster, glazen kom	2
Linzen + vloeistof	200g + 375 ml	100	20-50	Rooster, glazen kom	2
Rijst + vloeistof	200g + 250 ml	100	25-40	Rooster, glazen kom	2

Gebruik, tabellen en tips

Groenten

Groenten		Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Aubergine	in schijven	100	15-20	Geperforeerd	2
Bonen		100	35-45	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes met steeltje	100	25-30	Geperforeerd	2
Broccoli	roosjes zonder steeltje	100	15-20	Geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	25-30	Geperforeerd	2
Bloemkool	in zijn geheel	100	40-45	Geperforeerd	1
Erwten		100	30-35	Geperforeerd	2
Venkel	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Venkel	in twee gesneden	100	20-30	Geperforeerd	2
Aardappelen met schil	hele, zeer klein	100	20-25	Geperforeerd	2
Aardappelen met schil	hele, zeer groot	100	45-50	Geperforeerd	2
Aardappelen zonder schil	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Raap	in stukken	100	20-25	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-20	Geperforeerd	2
Wortelen	in schijven	100	25-30	Geperforeerd	2
Maiskolven		100	50-60	Geperforeerd	2
Paprika	in reepjes	100	12-15	Geperforeerd	2
Cayennepeper		100	12-15	Geperforeerd	2
Champignons	in vier stukken	100	12-15	Geperforeerd	2
Prei	in schijven	100	10-12	Geperforeerd	2
Spruiten		100	25-35	Geperforeerd	2
Bleekselderij	in reepjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Asperge		100	20-35	Geperforeerd	2
Spinazie		100	12-15	Geperforeerd	2
Selderijstengels		100	25-30	Geperforeerd	2
Courgette	in schijven	100	12-18	Geperforeerd	2

Knoedels

Knoedels	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Zoete knoedel	100	20-30	Niet geperforeerd	2
Zoete gistknoedel	100	15-20	Niet geperforeerd	2
Gistknoedel	100	15-25	Niet geperforeerd	2
Broodknoedel	100	20-25	Niet geperforeerd	2
Servetknoedels	100	25-30	Niet geperforeerd	2

Gebruik, tabellen en tips

Desserts

Desserts	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Stoofappelen	500-1,500 g	100	15-25	Niet geperforeerd	2
Stoofperen	500-1,500 g	100	25-30	Niet geperforeerd	2
Crème brûlée		80	20-25	Rooster - kom	2
Crème caramel		80	25-30	Rooster - kom	2
Joghurt		40	4-6 u	Rooster - kom	2
Gestoofde perziken	500-1,500 g	100	15-20	Niet geperforeerd	2

Fruit (Steriliseren/Inkoken)

Fruit	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Peren	4-6 1l glas	100	30-35	Rooster	1
Krieken	4-6 1l glas	80	30-35	Rooster	1
Perziken	4-6 1l glas	80	30-35	Rooster	1
Pruimen	4-6 1l glas	80	30-35	Rooster	1

Regenereren

Opwarmen	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Plaatgerechten	1-2	100	12-15	Rooster	2
Plaatgerechten	3-4	100	15-20	Rooster	2
Kant-en-klare maaltijden		100	15-20	Rooster	2

Blancheren

Groenten	Hoeveelheid	Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
bijv. Bonen, Prei		100	10-12	Geperforeerd	2
Boerenkool	1000-2,000 g	100	12-16	Geperforeerd	2
Savooikool	10-20	100	12-15	Geperforeerd	2
Witte kool, in zijn geheel	2000-2500 g	100	30-45	Geperforeerd	1
Tomaten, gepeld		80	12	Rooster	2

Gebruik, tabellen en tips

Ontdooien

Groenten/Bijgerechten		Temperatuur ºC	Tijd min.	Pot	Niveau
Broccoli	roosjes met steeltje	100	15-20	Geperforeerd	2
Gemengde groenten		100	15-20	Geperforeerd	2
Spinazieblaadjes	porties	100	10-15	Niet geperforeerd	2
Bloemkool	roosjes	100	15-20	Geperforeerd	2
Erwten		100	15-25	Geperforeerd	2
Boerenkool	grotere portie	100	25-35	Niet geperforeerd	2
Wortelen	in schijven	100	15-20	Geperforeerd	2
Spruiten		100	20-25	Geperforeerd	2
Asperge		100	25-30	Geperforeerd	2
Kant-en-klare maaltijden		100	zoals vereist	Rooster	2
Brood		100	10-25	Rooster	2
Rijst		100	15-25	Niet geperforeerd	2
Linzen		100	15-20	Niet geperforeerd	2
Noedels		100	15-20	Niet geperforeerd	2

Koken op twee niveaus

Enkele suggesties:

Wanneer met twee niveaus gekookt wordt, moeten de accessoires altijd op het 2 de of 3 de niveau en op het 1ste niveau geplaatst worden.

De verschillende bereidingsniveaus worden op de volgende manier gecontroleerd:

Voedingswaren die een langere bereidingstijd nodig hebben, moeten in het bovenste deel van de oven geplaatst worden. Voedingswaren die een kortere tijd nodig hebben, moeten op het 1ste niveau geplaatst worden.

Bijvoorbeeld: Groenten, aardappelen en vis.

Plaats de groenten en de aardappelen in een geschikte schaal op het rek op het 2 de of 3 de niveau

Plaats de vis op het 1ste niveau.

Wanneer de geperforeerde plaat gebruikt wordt om vis te bereiden, moet de niet geperforeerde plaat onderaan het toestel geplaatst worden om de vloeistof die van de vis drupt op te vangen. Op deze manier wordt het toestel proper gehouden.Tijd: Groenten en aardappelen 25-35 min.

Tijd: Vis - afhankelijk van het type - 15-25 min.

Selecteer de langste bereidingstijd. Omwille van de verschillende niveaus is het voedsel op hetzelfde ogenblik klaar zonder dat het te lang gekookt wordt.

Behandeling en onderhoud

Reinigen van de ovenruimte

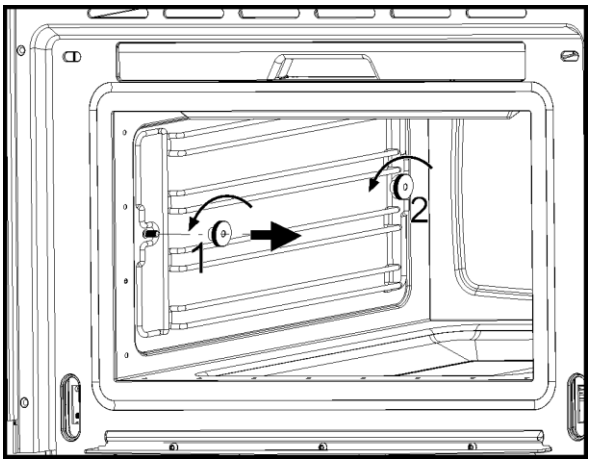
Vermijd om schuurmiddelen te gebruiken zoals schuursponsjes, staalwol, enz. gezien deze de oppervlakte kunnen beschadigen.

Wrijf de kookruimte proper middels een vochtige doek terwijl het toestel nog warm is. Beëindig door de koookruimte te drogen.

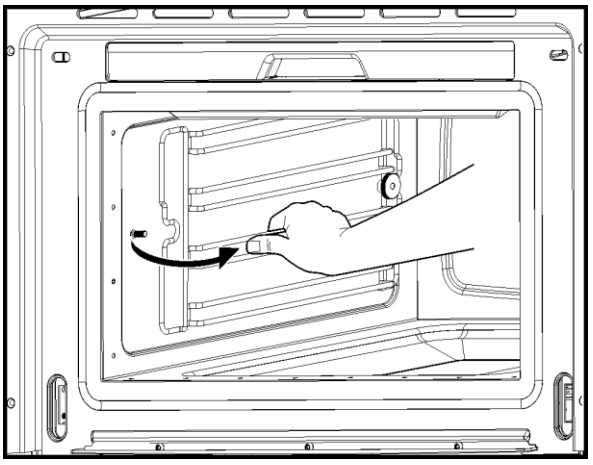
Om gemakkelijker te kunnen reinigen, kunnen de plaatgeleiders verwijderd worden (zie volgend hoofdstuk).

Verwijderen van de plaatgeleiders

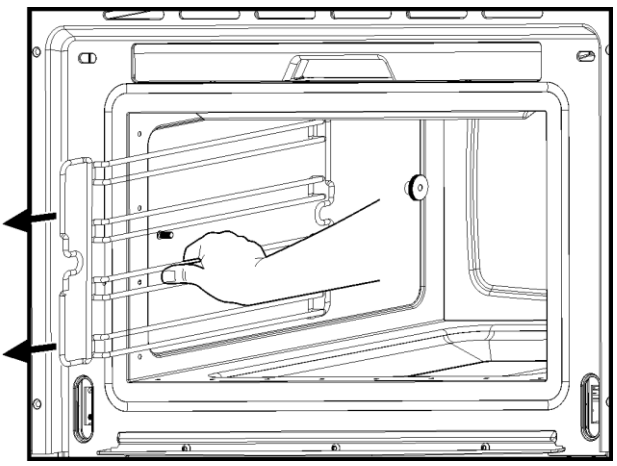
Draai de gekartelde moeren 1 los en verwijder ze vooraan de plaatgeleiders in tegenwijzerzin.



Draai de gekartelde moeren 2 los achteraan de plaatgeleiders in tegenwijzerzin. Verwijder deze moeren niet volledig.



Trek de plaatgeleiders naar de binnenkant van de oven en verwijder ze.

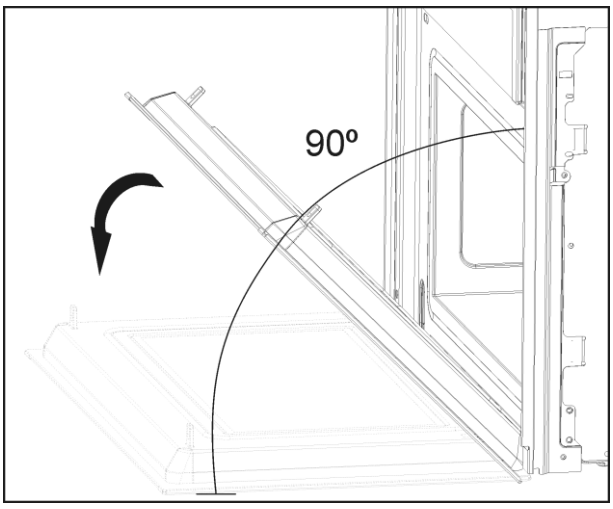


Om ze terug te plaatsen, voeg ze in de gekartelde moeren 2 achteraan in en plaats de schroeven vooraan. Draai de gekartelde schroeven 1 en 2 in wijzerzin vast.

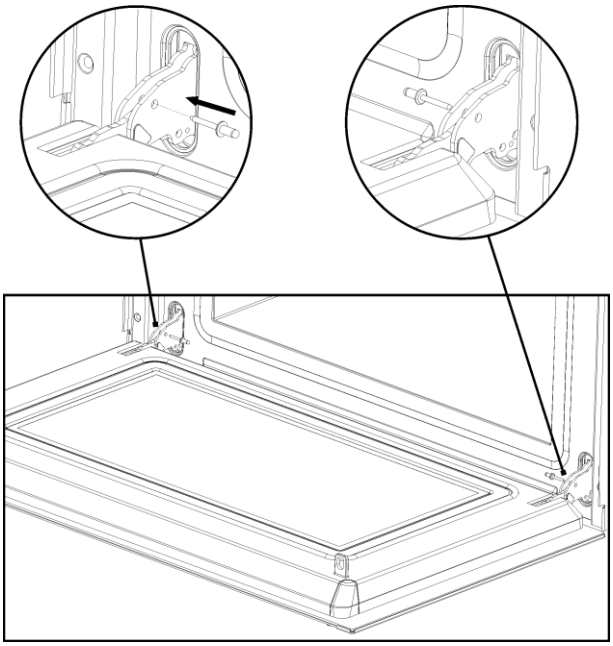
Behandeling en onderhoud

Verwijderen van de ovendeur

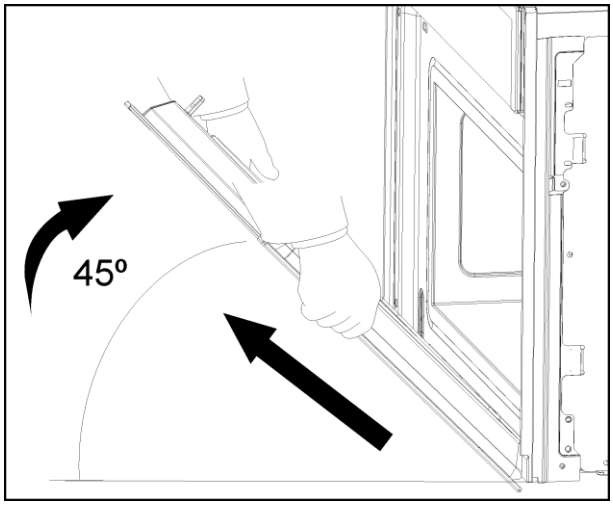
1. Open de deur zo ver mogelijk.



2. Plaats 2 pinnen in de gaten in de scharnieren.



3. Sluit de deur net voldoende zodat ze eruit getild kan worden.



4. Om terug te plaatsen, duw de scharnieren in de gaten vanaf de voorkant.
5. Open het toestel zo ver mogelijk en verwijder de pinnen.

Behandeling en onderhoud

Ontkalken

Telkens wanneer stoom geproduceerd wordt, ongeacht de hardheid van de plaatselijke wateraanvoer (d.w.z. de kalksteeninhoud van het water) wordt kalksteen afgezet binnen de stoomgenerator.

De tijdsperiode tussen het ontkalken hangt aft van de hardheid van het water en de gebruiksfrequentie. Indien 4x30 minuten per week gestoomd wordt, moet het toestel ongeveer als volgt ontkalkt worden (afhankelijk van de waterhardheid):

Waterhardheid	Ontkalken na ongeveer
Zeer zacht	18 maanden
Medium	9 maanden
Zeer hard	6 maanden

Het toestel detecteert automatisch wanneer ontkalken nodig is en wanneer dit gebeurt blijft het ontkalklampje branden. Indien de ontkalkingsprocedure niet uitgevoerd wordt, zal enkele kookcycli later het ontkalkingslampje beginnen te knipperen. Indien de ontkalkingsprocedure opnieuw niet uitgevoerd wordt, zal enkele kookcycli later de ovenwerking geblokkeerd worden, het ontkalkingslampje blijft branden en op het display zal "CAL" knipperen.

Belangrijke opmerking: Het niet ontkalken van het toestal zal waarschijnlijk de werkinghinderen of schade aan het toestel veroorzaken.

Geschikte ontkalkingsmiddelen

Gebruik het ontkalkingsmiddel "durgol" voor het ontkalken.

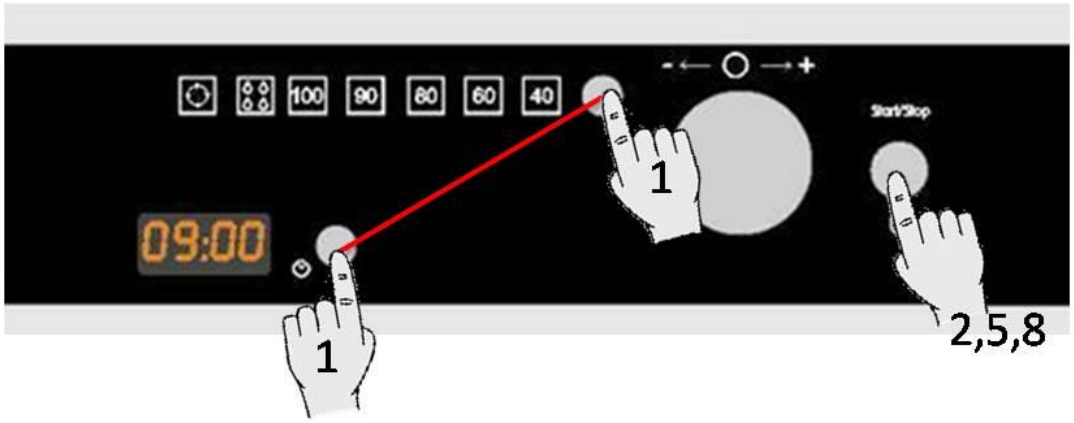
Dit middel maakt een professionele en zorgvuldige ontkalking van uw toestel mogelijk. Beschikbaar bij de klantendiensten.

Opgelet! Gebruik geen azijn of producten gebaseerd op azijn gezien deze het interne circuit van de oven kunnen beschadigen.

De traditionele ontkalkingsmiddelen zijn niet geschikt omdat ze schuimmiddelen kunnen bevatten.

Behandeling en onderhoud

Ontkalkingsprocedure



Waarschuwing: Omwille van veiligheidsredenen kan het ontkalkingsproces niet onderbroken worden en het duurt ongeveer 45 minuten.

Het toestel kan ontkalkt worden met de deur open of gesloten. Het toestel moet in een niet-actieve toestand zijn voor de ontkalkingscyclus gestart wordt.

Om een ontkalkingscuclus uit te voeren, ga als volgt te werk:

1. **Druk tegelijkertijd op de toetsen** Functiekeuze en **Duurkeuze.** Het display geeft **“CAL”** weer en u hoort een piepgeluid .
2. Druk op de toets **Start/Stop.**
3. Wanneer het display **“0.5L”** weergeeft, verwijder het waterreservoir.
4. Giet 0,5 liter ontkalkingsmiddel in het waterreservoir en plaats dit terug.
5. Druk op de toets **Start/Stop.** De ontkalkingsccyclus wordt gestart en duurt ongeveer 30 minuten.
6. Wanneer het display **“1.0L”** knipperend weergeeft en een pieptoon klinkt, verwijder het waterreservoir en maak het leeg.
7. Was het waterreservoir en vul het met 1,0 liter koud water en plaats het reservoir terug.
8. Druk op de toets **Start/Stop.** De eerste spoelcyclus begint.
9. Wanneer het display opnieuw **“1.0L”** knipperend weergeeft en een pieptoon klinkt, verwijder het waterreservoir en maak het leeg.
10. Vul het waterreservoir met 1,0 liter koud water en plaats het reservoir terug.
12. Druk op de toets Start/Stop. De tweede spoelcyclus begint.
13. Wanneer de spoelcyclus klaar is, geeft het display **"End"** weer.
14. Verwijder, ledig en droog het waterreservoir.

Behandeling en onderhoud

Opgelet! Het reinigen dient te gebeuren met de stroom uitgeschakeld. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel het stroomcircuit van de oven uit.

Gebruik geen aggresieve reinigingsproducten of schuurmiddelen die de oppervlakken kunnen krassen of scherpe objecten, gezien er vlekken kunnen ontstaan.

Gebruik geen hoge druk of stoomreinigers.

Oppervlak voorkant

Normaal moet u enkel de oven reinigen met een vochtige doek. Indien deze zeer vuil is, voeg enkele druppels afwasmiddel toe aan het reinigingswater. Wrijf de oven daarna met een droge doek.

In een oven met een aluminium voorkant, gebruik een glasreinigingsproduct en een zachte doek die geen vezels of draden afgeeft. Wrijf van kant naar kant zonder druk op het oppervlak uit te oefenen.

Verwijder onmiddellijk vlekken van kalk, vet, zetmeel of eiwit. Onder deze vlekken kan corrosie optreden.

Laat geen water de oven binnensijpelen.

Binnenkant van de oven

Na gebruik, verwijder alle water op de bodem van de ovenruimte met een zachte doek. Laat de deur van het toestel open staan zodat de overnruimte volledig kan afkoelen en drogen.

Om harder vuil te verwijderen, gebruik een niet-aggressief reinigingsproduct. **Gebruik geen ovensprays of andere aggresieve reinigingsproducten of schuurmiddelen.**

Houd de deur en de voorkant van de oven altijd proper om ervoor te zorgen dat de deur juist sluit en opent.

Zorg ervoor dat er geen water komt in de ventilatiegaten van de oven.

Het deksel van de glazen lamp bevindt zich op het ovenplafond en kan gemakkelijk om te reinigen verwijderd worden. Hiervoor moet u het enkel losschroeven en reinigen met water en afwasmiddel.

Accessoires

Reinig de accessoires na elk gebruik. Indien ze zeer vuil zijn, week ze eerst en gebruik dan een borstel en een spons. De accessoires kunnen in een vaatwasser gewassen worden.

Wat moet ik doen indien de oven niet werkt?

WAARSCHUWING! Elke type reparatie mag enkel uitgevoerd worden door een gespecialiseerde technicus. Elke reparatie uitgevoerd door een persoon die niet geautoriseerd is door de fabrikant is gevaarlijk.

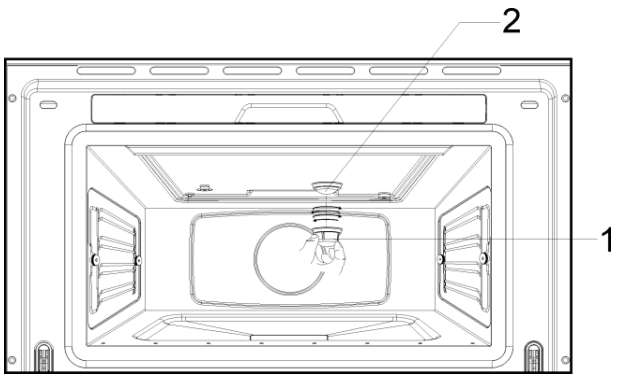
U moet de Technische Dienst niet contacteren om de volgende zaken op te lossen:

- **Het display wordt niet weergegeven!** Controleer of:
- De tijdindicatie werd uitgeschakeld (zie deel over Basisinstellingen).
- **Er gebeurt niets wanneer ik de toetsen indruk!** Controleer of:
- De veiligheidsblokkering actief is (zie deel over Basisinstellingen).
- **Het toestel werkt niet** Controleer of:
- De stekker correct in het stopcontact is gestoken.
- De stroom van de oven ingeschakeld is.
- **Wanneer de oven werkt, hoor ik soms vreemde geluiden!** Dit is geen probleem.
- Het heeft te maken met de werkingsgeluiden die tijdens het bereidingsproces kunnen optreden, bijv. door de waterpompen in de stoomgenerator.
- De stoom in de ovenruimte produceert een drukopbouw en soms kunnen de wanden van de ovenruimte geluid produceren wanneer ze op de druk reageren.
- Deze geluiden zijn normaal, er is geen probleem.
- **Het voedsel warmt niet of zeer traag op!** Controleer of:
- U de correcte werkingstijden en vermogensniveau geselecteerd hebt.
- Het voedsel dat u in de oven gezet hebt, een grotere hoeveelheid of kouder is dan gewoonlijk.
- **Indien het bericht "Err_" verschijnt op het display, neem contact op met de klantendienst.**
- **Het toestel maakt nog altijd geluid nadat het kookproces beëindigd is.** Dit is geen probleem.
- De koelventilators blijven nog enige tijd werken. Wanneer de temperatuur voldoende gedaald is, schakelt de ventilator zichzelf uit.
- **De oven schakelt in maar het lampje binnenin brandt niet!**
- Indien alle functies correct werken, is de lamp waarschijnlijk kapot. U kunt de oven verder blijven gebruiken.

Vervangen van de gloeilamp

Om de lamp te vervangen, ga als volgt te werk:

- Koppel de oven los van de elektriciteit. Verwijder de stekker uit het stopcontact of schakel het stroomcircuit van de oven uit.
- Schroef het deksel van de lamp los en verwijder **(1).**
- Verwijder de halogeen lamp **(2).** Opgelet! **De lamp kan zeer warm zijn.**
- Plaats een nieuwe E14 230-240V/15W lamp. Volg de instructies van uw fabrikant.
- Schroef het deksel van de lamp terug op zijn plaats **(1).**
- Steek de stekker van de oven terug in het stopcontact.



Technische eigenschappen

Beschrijving van functies

Symbool	Functie	Voedingsmiddelen
	Stomen bij 100 °C	Bereiden van alle soorten voedsel, groenten, compote, vis en vlees. Regenereren.
		Sap onttrekken uit bessen
	Stomen bij 90 °C	Pocheren en koken van vis en vlees.
	Stomen bij 80 °C	Pocheren en koken
	Stomen bij 60 °C	Ontdooien en bereiden van groenten.
	Stomen bij 40 °C	

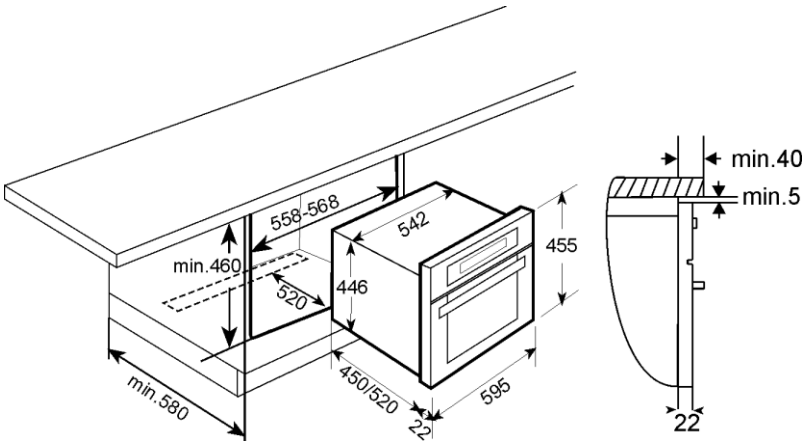
Displays

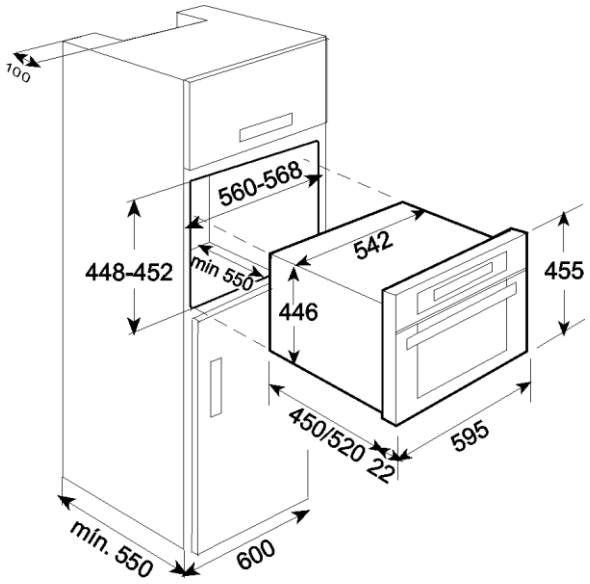
Display	Omschrijving
Ontkalken	
1	Zacht water.
2	Medium water.
3	Hard water.
CAL	Toestel moet ontkalkt worden.
	Knipperen - ontkalken start.
0.6.	Plaats 0,5 liter ontkalkingsmiddel in het waterreservoir.
1.0.	Plaats 1 liter koud water in het waterreservoir om te spoelen.
Waterreservoir	
rES	Indicatie dat waterreservoir ontbreekt.
dEP	Het waterreservoir moet verwijderd, leeggemaakt en terug geplaatst worden.
Stoomreductie	
VAP	Indicatie dat het stoomreductieproces bezig is.
….	Indicatie dat koud water de boiler binnengaat en heet water naar het waterreservoir gepompt wordt.
….	Het waterreservoir moet verwijderd, leeggemaakt en terug geplaatst worden.
Systeemwaarschuwingen	
HOt	Temperatuur in de PCB is te hoog.

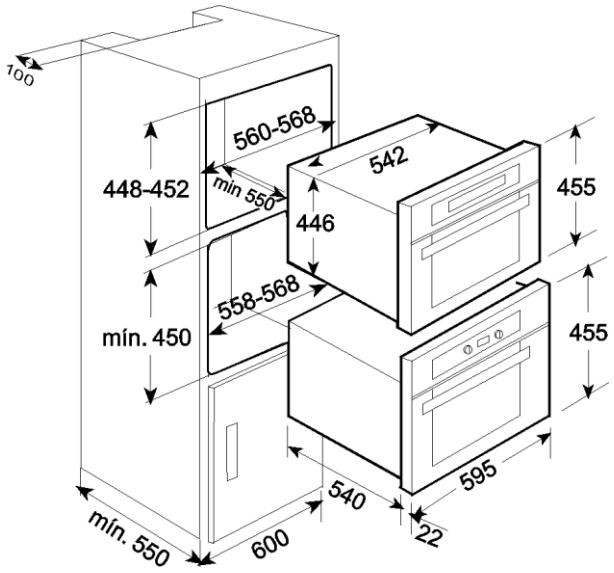
Specificaties

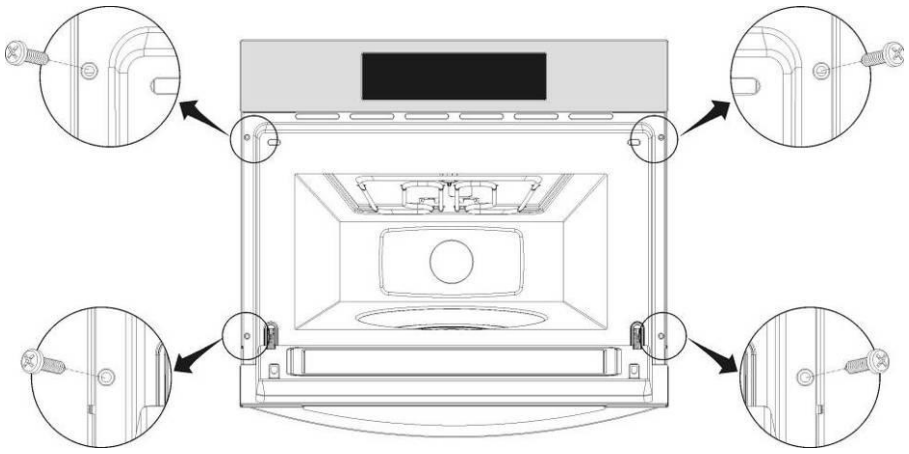
- AC Voltage ..... (zie typeplaatje)
- Vereist vermogen ..... 1500 W
- Buitenmaten (B×H×D)..... 595 × 455 × 472 mm
- Binnenmaten (B×H×D)..... 420 × 210 × 390 mm
- Ovencapaciteit..... 35 l
- Gewicht..... 32 kg

Einbau / Installatie









DE

1. Den Dampfgarer in die Nische einschieben und entsprechend anpassen.
2. Die Tür der öffnen und das Gerät mit den vier mitgelieferten Schrauben am Küchenmöbel wie im Bild dargestellt befestigen.

FL

1. Duw de oven volledig in de behuizing en centreer.
2. Open de ovendeur en bevestig het toestel aan de behuizing met de vier bijgeleverde schroeven. Plaats de schroeven door de voorste gaten.

163914-a